



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 11252

(13) U

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальністю
власника
патенту

(54) НАСТОЯНКА "ПЕРСИКОВА"

1

(21) u200505865

(22) 14.06.2005

(24) 15.12.2005

(46) 15.12.2005, Бюл. № 12, 2005 р.

(72) Мединський Владислав Борисович

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДА-
ЛЬНІСТЮ "РІКОНА"(57) Настоянка, яка містить водно-спиртовий роз-
чин спирту етилового ректифікованого вищої очис-
тки і питної підготовленої води та ароматизатор,
яка відрізняється тим, що як ароматизатор міс-

2

тить Ароматизатор харчовий "Персик 547" і цукро-
вий сироп при наступному співвідношенні інгредіє-
нтів, на 1000 дал:

Ароматизатор харчовий "Пер- сик 547", кг	1,86-2,14
цукровий сироп, дм ³	21,39-24,61
водно-спиртовий розчин спир- ту етилового ректифікованого з розрахунку на вищої очистки і води питної міцність купажу підготовленої, дм ³	26 %.

Корисна модель відноситься до лікero - горіл-
чаної промисловості, а саме до складу настоянок.

Відома настоянка „Гірка настоянка“, яка міс-
тить спирт етиловий ректифікований вищої очис-
тки, воду, ароматизатори. [Див. патент РФ
№2145349, опублікований 10 лютого 2002 року].

Недоліком даної настоянки є недостатньо оп-
тимальний набір компонентів, що входять до
складу настоянки, які визначають органолептичні
показники, що знижує питні властивості напою і
ускладнює технологічний процес виготовлення
настоянки.

В основу корисної моделі поставлена задача
створення настоянки з відмінними, оригінальними
органолептичними показниками, високими питни-
ми властивостями і високою якістю.

Поставлена задача вирішується тим, що на-
стоянка „Персикова“, яка містить водно - спирто-
вий розчин спирту етилового ректифікованого ви-
щої очистки і ароматизатори, відповідно до
корисної моделі, містить Ароматизатор харчовий
„Персик 547“ і цукровий сироп при наступному
співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал,

Ароматизатор харчовий „Персик 547“, кг	1,86-2,14
Цукровий сироп, дм ³	21,39-24,61
водно-спиртовий розчин спирту ректифікованого вищої очистки і води пи- з розрахунку на міц- тної підготовленої, дм ³ ність купажу 26% .	

Таким чином, використання запропонованого
складу інгредієнтів дозволяє підвищити органоле-

птичні властивості настоянки, та отримати настоя-
нку з високими питними властивостями і високою
якістю.

Виготовлення настоянки, що заявляється,
здійснюють у такий спосіб:

Готують водно - спиртовий розчин шляхом
змішування спирту етилового ректифікованого
вищого очищення згідно з ДСТУ 4221 (ДСТ 5962) з
водою питною за ГОСТ 2874. Спирт і оговорену
вище воду змішують з розрахунку 26,0% міцності
купажу. (Див. табл.1) Отриманий розчин направ-
ляють в довідний чан, в отриманий розчин вводять
цукровий сироп 65,8%-ий, попередньо виготовле-
ний. У довідний чан вносять Ароматизатор харчо-
вий „Персик 547“, вміст довідного чану перемішу-
ють, при необхідності корегують, фільтрують і
направляють на розлив.

Приклад 1. (купаж на 1000 дал, див. таблицю
3) Готують водно - спиртовий розчин шляхом змі-
шування спирту етилового ректифікованого вищого
очищення згідно з ДСТУ 4221 (ДСТ 5962) з во-
дою питною за ГОСТ 2874. Спирт і оговорену
вище воду змішують з розрахунку 26,0% міцності
купажу. (Див. табл.1) Отриманий розчин направ-
ляють в довідний чан, в отриманий розчин вводять
цукровий сироп 65,8%-ий, попередньо виготовле-
ний в кількості 21,39дм³. У довідний чан вносять
Ароматизатор харчовий „Персик 547“ фірми ЗАТ
„Комбінат химико-пищевой ароматики“. Російська
Федерація в кількості 1,86кг, вміст довідного чану
перемішують, при необхідності корегують, фільт-
рують і направляють на розлив.

(13) U

(11) 11252

(19) UA

Приклад 2. (купаж на 1000 дал, див. таблицю 3) Готують водно - спиртовий розчин шляхом змішування спирту етилового ректифікованого вищого очищення згідно з ДСТУ 4221 (ДСТ 5962) з водою питною за ГОСТ 2874. Спирт і оговорену вище воду змішують з розрахунку 26,0% міцності купажу. (Див. табл.1) Отриманий розчин направляють в довідний чан, в отриманий розчин вводять цукровий сироп 65,8%-ий, попередньо виготовлений в кількості 23,0дм³. У довідний чан вносять Ароматизатор харчовий "Персик 547" фірми ЗАТ „Комбінат хіміко-пищевой ароматики". Російська Федерація в кількості 2,0кг, вміст довідного чану перемішують, при необхідності коректують, фільтрують і направляють на розлив.

Приклад3. (купаж на 1000 дал, див. таблицю 3) Готують водно - спиртовий розчин шляхом змішування спирту етилового ректифікованого вищого очищення згідно з ДСТУ 4221 (ДСТ 5962) з водою питною за ГОСТ 2874. Спирт і оговорену вище воду змішують з розрахунку 26,0% міцності купажу. (Див. табл.1) Отриманий розчин направляють в довідний чан, в отриманий розчин вводять цукровий сироп 65,8%-ий, попередньо виготовлений в кількості 24,61дм³. У довідний чан вносять Ароматизатор харчовий "Персик 547" фірми ЗАТ „Комбінат хіміко-пищевой ароматики". Російська Федерація в кількості 2,14кг, вміст довідного чану перемішують, при необхідності коректують, фільтрують і направляють на розлив.

Настоянка, отримана приведеним способом повинна відповідати фізико - хімічним показникам, приведеним у Таблиці 1 і органолептичним показникам, приведеним у таблиці 2.

Пропонований склад настоянки „Персикова" забезпечує одержання настоянки з більш високими органолептичними показниками за рахунок використання оптимального складу інгредієнтів.

Таблиця 1

Фізико-хімічні показники	
Фізико-хімічні показники	Кількість
міцність, %	26

Таблиця 2

Органолептичні показники	
Органолептичні показники	Характеристика
зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	безбарвний
смак	персика
аромат	персиковий

Таблиця 3

Витрати інгредієнтів на 1000 дал				
Показатели	Од.	Приклади		
		Приклад №1	Приклад №2	Приклад №3
Ароматизатор харчовий "Персик 547" фірми ЗАТ „Комбінат Хіміко-пищевой ароматики", РФ	кг	1,86	2,0	2,14
Цукор	кг	18,6	20	21,4