



УКРАЇНА

(19) UA (11) 31033 (13) U  
(51) МПК (2006)  
C12G 3/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) НАСТОЯНКА

(21) u200712087

(22) 01.11.2007

(24) 25.03.2008

(46) 25.03.2008, Бюл.№ 6, 2008 рік

(72) КРИВОНОС ВОЛОДИМИР ПАВЛОВИЧ, UA

(73) КРИВОНОС ВОЛОДИМИР ПАВЛОВИЧ, UA

(56)

(57) Настоянка, яка містить лимонну олію, медову складову, цукровий сироп, спирт етиловий ректифікований вищого очищення і воду питну підготовлену, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить настій яблук свіжих 1 зливу, як

лимонну олію містить ароматний спирт олії ефірної лимонної, а як медову складову містить ароматний спирт олії ефірної медової, при наступному вмісті компонентів, дм<sup>3</sup> на 1000 дал настоянки:

настій яблук свіжих 1 зливу

ароматний спирт олії ефірної лимонної

ароматний спирт олії ефірної медової

цукровий сироп 65,8%

спирт етиловий ректифікований вищого очищення та вода питна підготовлена з розрахунку купажу 40 %

6,0-7,0

110,0-115,0

9,0-10,0

65,0-72,0

решта.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілчаного галузі, і призначена для виробництва настоянок.

З існуючого рівня техніки, який відноситься до розглянутої галузі, найбільш близьким по сукупності ознак, до корисної моделі, яка заявляється, є настоянка "Лугань", яка містить наступні компоненти, мас. %: 0,2-0,4 ароматного спирту лимонної олії, 0,05-0,15 меду, 0,16-0,3 цукрового сиропу (65,8%), 38,0-41,55 спирту етилового ректифікованого вищого очищення, і воду питну підготовлену [патент України №23675 А, МПК C12G3/06, публ. 31.08.98р.].

Корисна модель, яка заявляється, збігається з відомою настоянкою по наступній сукупності суттєвих ознак, а саме, містить лимонну олію, медову складову, цукровий сироп, спирт етиловий ректифікований вищого очищення і воду питну підготовлену.

Відома настоянка не забезпечує технічний результат корисної моделі, що обумовлено її якісним та кількісним складом, який обумовлює її органолептичні властивості - злегка пекучий смак і виражений аромат лимону.

Задача, на рішення якої спрямована корисна модель, яка заявляється, складається в удосконаленні настоянки шляхом зміни її складу, що забезпечить складний гармонічний аромат меду з легким відтінком лимону, у сполученні з м'яким смаком.

Поставлена задача вирішується в настоянці, яка містить лимонну олію, медову складову,

цукровий сироп, спирт етиловий ректифікований вищого очищення і воду питну підготовлену тим, що згідно предмета корисної моделі, вона додатково містить настій яблук свіжих 1 зливу, як лимонну олію містить ароматний спирт олії ефірної лимонної, а як медову складову містить ароматний спирт олії ефірної медової, при наступному вмісті компонентів, дм<sup>3</sup> на 1000дал настоянки:

настій яблук свіжих 1 зливу

ароматний спирт олії ефірної  
лимонноїароматний спирт олії ефірної  
медової

цукровий сироп 65,8%

спирт етиловий ректифікований  
вищого очищення та вода питнапідготовлена з розрахунку купажу  
40%

6,0-7,0

110,0-115,0

9,0-10,0

65,0-72,0

решта

Настоянка, яка заявляється, в обсязі сукупності суттєвих ознак, яка наведена вище, має складний гармонічний лимонно-медовий аромат у сполученні з м'яким смаком.

При виході за заявлені інтервали вмісту компонентів, зазначені органолептичні властивості в настоянці не виявляються:

- при вмісті компонентів меншому, чим нижні границі заявлених інтервалів, приготовлена настоянка не володіє зазначеними вище органолептичними властивостями: смак - різкий, пекучий, аромат - невиразний;

(13) U

(11) 31033

(19) UA

- при вмісті компонентів більшому, ніж верхня границя заявлених інтервалів, настоянка володіє розладженим ароматом окремих компонентів, що входять до її складу, та гіркоту у смаку.

Запропоновану настоянку готують у такий спосіб.

Попередньо готують, по будь-якому з використовуваних у лікєро-горілчаному виробництві технологій 65,8% цукровий сироп.

Для готування водно-спиртової суміші використовують питну воду, що попередньо пройшла систему водоочищення. Підготовлену воду з напірного збірника-мірника подають у сортувальну ємність, де вона змішується із спиртом етиловим ректифікованим вищої очистки. Спирт і воду змішують з таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 39,9-40,1%.

Після очищення, водно-спиртову суміш піддають очищенню спочатку на пісковому фільтрі, а потім на вугільній колонці, після чого здійснюють фільтрацію на пісковому фільтрі.

Після очищення, водно-спиртову рідину направляють у збірник готової продукції, де здійснюють її змішування з рецептурними компонентами, дм<sup>3</sup> на 1000дал настоянки: 6,0-7,0 настою яблук свіжих 1 зливу, 110,0-115,0 ароматного спирту олії ефірної лимонної, 9,0-10,0 ароматного спирту олії ефірної медової, 65,0-72,0 цукрового сиропу 65,8%.

Уведення компоненти здійснюють при постійному перемішуванні водно-спиртової суміші. Після чого приготовлену суміш доводять до міцності 40,0% додаванням спирту або води.

Приготовлена з зазначеним вмістом компонентів, настоянка володіє наступними органолептичними властивостями: прозора безбарвна рідина, складний гармонічний лимонно-медовий аромат у сполученні з м'яким смаком.

#### Приклад 1

Запропоновану настоянку готують у такий спосіб.

Попередньо готують, по будь-якому з використовуваних у лікєро-горілчаному виробництві технологій 65,8% цукровий сироп.

Для готування водно-спиртової суміші використовують питну воду, що попередньо пройшла систему водоочищення. Підготовлену воду з напірного збірника-мірника подають у сортувальну ємність, де вона змішується із спиртом етиловим ректифікованим вищої очистки. Спирт і воду змішують з таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 39,9-40,1%.

Після очищення, водно-спиртову суміш піддають очищенню спочатку на пісковому фільтрі, а потім на вугільній колонці, після чого здійснюють фільтрацію на пісковому фільтрі.

Після очищення, водно-спиртову рідину направляють у збірник готової продукції, де здійснюють її змішування з рецептурними компонентами, дм<sup>3</sup> на 1000дал настоянки: 6,0 настою яблук свіжих 1 зливу, 110,0 ароматного спирту олії ефірної лимонної, 9,0 ароматного спирту олії ефірної медової, 65,0 цукрового сиропу 65,8%.

Уведення компоненти здійснюють при постійному перемішуванні водно-спиртової суміші.

Після чого приготовлену суміш доводять до міцності 40,0% додаванням спирту або води.

Приготовлена з зазначеним вмістом компонентів, настоянка володіє наступними органолептичними властивостями: прозора безбарвна рідина, складний гармонічний лимонно-медовий аромат у сполученні з м'яким смаком.

#### Приклад 2

Здійснюють готування настоянки аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком вмісту компонентів.

Для виготовлення 1000дал настоянки використовують, дм<sup>3</sup>: 7,0 настою яблук свіжих 1 зливу, 115,0 ароматного спирту олії ефірної лимонної, 10,0 ароматного спирту олії ефірної медової, 72,0 цукрового сиропу 65,8%.

Приготовлена з зазначеним вмістом компонентів, настоянка має наступні органолептичні властивості: прозора безбарвна рідина, складний гармонічний лимонно-медовий аромат у сполученні з м'яким смаком.

#### Приклад 3

Готування настоянки здійснюють аналогічно, як і в прикладі №1, за винятком вмісту компонентів, що входять до її складу.

Для готування 1000дал настоянки використовують, дм<sup>3</sup>: 5,0 настою яблук свіжих 1 зливу, 108,0 ароматного спирту олії ефірної лимонної, 8,0 ароматного спирту олії ефірної медової, 63,0 цукрового сиропу 65,8%.

Приготовлена із зазначеним вмістом компонентів настоянка володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, смак - різкий, пекучий, аромат - невиразний.

#### Приклад 4

Готування настоянки здійснюють аналогічно, як і в прикладі №1, за винятком вмісту компонентів, що входять до її складу.

Для готування 1000дал настоянки використовують, дм<sup>3</sup>: 8,0 настою яблук свіжих 1 зливу, 118,0 ароматного спирту олії ефірної лимонної, 11,0 ароматного спирту олії ефірної медової, 75,0 цукрового сиропу 65,8%.

Приготовлена із зазначеним вмістом компонентів настоянка володіє наступними органолептичними властивостями: розладженим ароматом окремих компонентів, що входять до її складу, та гіркоту у смаку.