



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 56765

(13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) СОЛОДКА НАСТОЙКА

1

2

(21) 2002097192

(22) 04 09 2002

(24) 15 05 2003

(46) 15 05 2003, Бюл. №5, 2003 р.

(72) Жуковський Анатолій Павлович, Тищенко Людмила Петрівна, Жолнер Іван Дмитрович, Со-  
сницький Віталій Володимирович, Петренко Мико-  
ла Миколайович, Русалін Костянтин Анатолійович,  
Русаліна Людмила Володимирівна(73) Жуковський Анатолій Павлович, Тищенко Людмила Петрівна, Жолнер Іван Дмитрович, Со-  
сницький Віталій Володимирович, Петренко Мико-  
ла Миколайович, Русалін Костянтин Анатолійович,  
Русаліна Людмила Володимирівна(57) Солодка настойка, яка містить горобиновий  
морс 1 і 2-го зливу, коньяк, лимонну кислоту, цук-  
ровий сироп, копер і водно-спиртову рідину зі  
спирту етилового ректифікованого вищого очи-  
щення і води, яка відрізняється тим, вона додат-ково містить яблучний спиртований сік і настій  
шавлії мускатної 1 і 2-го зливу, при наступному  
вмісті компонентів, дм<sup>3</sup> на 1000 дал солодкої на-  
стойки

горобиновий морс 1 і 2-го зли- ву	2300,0 - 2700,0
коньяк	80,0 - 120,0
кислота лимонна (10% водний розчин)	22,0 - 28,0
яблучний сік спиртований	280,0 - 320,0
настій шавлії мускатної 1 і 2-го зливу	14,0 - 20,0
цукровий сироп (концен- трацією 65,8%)	1800,0 - 1900,0
копер (50% водний розчин)	48,0 - 52,0
водно-спиртова рідина з спир- ту етилового ректифікованого і води, з розрахунку на міцність купажу 24,0 %	решта

Винахід відноситься до харчової промислого-  
сті, а саме до лікєро-горілкової галузі, і призначе-  
но для виробництва солодких настоек

З існуючого рівня техніки, який відноситься до  
розглянутої галузі, найбільш близькою, по сукуп-  
ності ознак до винаходу, який заявляється, є со-  
лодка настойка "Горобинова на коньяку", купаж  
якої містить, на 1000 дал 2205,0л горобинового  
морсу 1 і 2-го зливу, 180,0л коньяку, 1782,0л 65,8%  
цукрового сиропу, лимонну кислоту (до доведення  
кислотності до 0,30г/100мл), 47,0кг копіру, спирт  
етиловий ректифікований вищого очищення і вода,  
з розрахунку на міцність купажу 24%, решта (Ре-  
цептури лікєро-горілчанних виробів і горілок Під  
редакцією Терновського Н С, М, "Легка і харчова  
промисловість", 1981 р, стор 126)

Винахід, який заявляється, збігається з відо-  
мою солодкою настоякою по наступній сукупності  
суттєвих ознак, а саме, містить горобиновий морс  
1 і 2-го зливу, коньяк, лимонну кислоту, цукровий  
сироп, копір, і водно-спиртову рідину із спирту  
етилового ректифікований вищого очищення та  
води

Відома солодка настойка не забезпечує техні-

чний результат винаходу, який заявляється, що  
обумовлено її якісним і кількісним складом, що  
обумовлює її органолептичні властивості смак -  
кисло-солодкий, з незначною терпкістю, аромат -  
горобини, копір - коричнево-червоний, з карміно-  
вим відтінком

Задача, на рішення якої спрямовано винахід,  
який заявляється, складається в удосконаленні  
солодкої настойки шляхом зміни кількісного і якіс-  
ного складу компонентів солодкої настойки, що  
забезпечить складний гармонічний кисло - солод-  
кий фруктовий смак, зі слабкою терпкістю, у спо-  
лученні з ароматом горобини і коричнево-  
червоним кольором

Поставлена задача вирішується в солодкій на-  
стойці, яка містить горобиновий морс 1 і 2-го зли-  
ву, коньяк, лимонну кислоту, цукровий сироп, копір  
і водно-спиртову рідину зі спирту етилового рек-  
тифікованого вищого очищення і води тим, що  
згідно предмета винаходу, вона додатково містить  
яблучний спиртований сік і настій шавлії мускатної  
1 і 2-го зливу, при наступному вмісті компонентів,  
дм<sup>3</sup> на 1000дал солодкої настойки

Горобиновий морс 1 і 2-го 2300,0 - 2700,0,

(13) A

(11) 56765

(19) UA

зливу	
Коньяк	80,0 - 120,0,
Кислота лимонна (10% водний розчин)	22,0 - 28,0,
Яблучний сік спиртований	280,0 - 320,0,
Настій шавлії мускатної 1 і 2-го зливу	14,0 - 20,0,
Цукровий сироп (концентрацією 65,8%)	1800,0 - 1900,0,
Колір (50% водний розчин)	48,0 - 52,0,
Водно-спиртова рідина зі спирту етилового ректифікованого вищого очищення і води, з розрахунку на міцність купажу 24,0%	решта

Солодка настойка, яка заявляється, в обсязі приведеної вище сукупності суттєвих ознак, має складний, гармонічний кисло-солодкий фруктовий смак зі слабкою терпкістю, у сполученні з ароматом горобини і коричнево-червоним кольором.

При виході за заявлені інтервали вмісту компонентів, зазначені органолептичні властивості в солодкої настойки не виявляються.

при вмісті компонентів меншому, чим нижні границі заявлених інтервалів, приготівлений солодка настойка не володіє зазначеними вище органолептичними властивостями: смак - розладжений, аромат - безликий,

при вмісті компонентів більшому, ніж верхні границі заявлених інтервалів, солодка настойка має терпкий смак і різкий, зайво інтенсивний аромат компонентів, які входять у її склад.

Запропоновану солодку настойку готують наступним чином.

Попередньо готують, по будь-якої з використовуваних у лікєро-горілчаному виробництві технологій, 65,8% цукровий сироп, і водні розчини кислоти лимонної (10%), коліру (50%), горобиний морс 1 і 2-го зливу, настій шавлії мускатної 1 і 2-го зливу.

Для готування водно-спиртової рідини використовують питну воду, яка попередньо пройшла систему водоочищення. Підготовлену воду з напірний збірника - мірника подають у сортувальну ємність, де вона змішується зі спиртом етиловим ректифікованим вищого очищення. Спирт і воду змішують з таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 23,9 - 24,1%.

Приготовлену водно-спиртову рідину 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 компонентами, дм<sup>3</sup> на 1000 дал солодкої настойки: 2300,0 - 2700,0 горобинового морсу 1 і 2-го зливу, 280,0 - 320,0 яблучного соку спиртованого, 14,0 - 18,0 настою шавлії мускатної 1 і 2-го зливу, 80,0 - 120,0 коньяку, 180,0 - 1900,0 65,8% цукрового сиропу, 22,0 - 28,0 лимонної кислоти (10% водний розчин), 48,0 - 52,0 коліру (50% водний розчин).

Уведення компонентів здійснюють при постійному перемішуванні водно-спиртової суміші. Після чого приготовлену солодку настойку доводять до міцності 24,0% додаванням спирту або води.

Приготовлена, із зазначеним вмістом компонентів, солодка настойка має наступні органолептичні властивості: колір коричнево-червоний, смак складний гармонічний, кисло-солодкий, фруктовий, зі слабкою терпкістю, у сполученні з ароматом горобини.

#### Приклад 1

Запропоновану солодку настойку готують наступним чином.

Попередньо готують, по будь-якої з використовуваних у лікєро-горілчаному виробництві технологій, 65,8% цукровий сироп, водні розчини кислоти лимонної (10%), коліру (50%), горобиний морс 1 і 2-го зливу, настій шавлії мускатної 1 і 2-го зливу.

Для готування водно-спиртової рідини використовують питну воду, яка попередньо пройшла систему водоочищення. Підготовлену воду з напірний збірника - мірника подають у сортувальну ємність, де вона змішується зі спиртом етиловим ректифікованим вищого очищення. Спирт і воду змішують з таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 23,9 - 24,1% про.

Приготовлену водно-спиртову рідину піддають очищенню сперше 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 компонентами, дм<sup>3</sup> на 1000 дал солодкої настойки: 2300,0 горобинового морсу 1 і 2-го зливу, 280,0 яблучного спиртованого соку, 14,0 настою шавлії мускатної 1 і 2-го зливу, 80,0 коньяку, 1800,0 65,8% цукрового сиропу, 22,0 лимонної кислоти (у виді 10% водного розчину), 48,0 коліру (50% водний розчин). Уведення компонентів здійснюють при постійному перемішуванні водно-спиртової суміші. Після чого приготовлену солодку настойку доводять до міцності 24,0% додаванням спирту або води.

Приготовлена, з зазначеним вмістом компонентів, солодка настойка володіє наступними органолептичними властивостями: колір коричнево-червоний, смак складний гармонічний, кисло-солодкий, фруктовий, зі слабкою терпкістю, у сполученні з ароматом горобини.

#### Приклад 2

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

Для готування 1000 дал солодкої настойки використовують, дм<sup>3</sup> 2700,0 горобинового морсу 1 і 2-го зливу, 320,0 яблучного спиртованого соку, 20,0 настою шавлії мускатної 1 і 2-го зливу, 120,0 коньяку, 1900,0 65,8% цукрового сиропу, 28,0 лимонної кислоти (у виді 10% водного розчину), 52,0 коліру (50% водний розчин).

Приготовлена, з зазначеним вмістом компонентів, солодка настойка володіє наступними органолептичними властивостями: колір коричнево-червоний, смак складний гармонічний, кисло-солодкий, фруктовий, зі слабкою терпкістю, у сполученні з ароматом горобини.

#### Приклад 3

Готування солодкої настойки здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком вмісту ком-

понентів Для готування 1000 дал солодкої настойки використовують, дм<sup>3</sup> 2200,0 горобинового морсу 1 і 2-го зливу, 270,0 яблучного спиртованого соку, 13,0 настою шавлії мускатної 1 і 2-го зливу, 70,0 коньяку, 1700,0 65,8% цукрового сиропу, 21,0 лимонної кислоти (у виді 10% водного розчину), 47,0 копіру (50% водний розчин)

Приготовлена солодка настойка має наступні органолептичні властивості: колір - червоний, смак - розладжений, аромат - безликий

#### Приклад 4

Готування солодкої настойки здійснюють ана-

логічно, як і в прикладі 1, за винятком вмісту компонентів Для готування 1000 дал солодкої настойки використовують, дм<sup>3</sup> 2700,0 горобинового морсу 1 і 2-го зливу, 320,0 яблучного спиртованого соку, 20,0 настою шавлії мускатної 1 і 2-го зливу, 120,0 коньяку, 1900,0 65,8% цукрового сиропу, 28,0 лимонної кислоти (у виді 10% водного розчину), 52,0 копіру (50% водний розчин)

Приготовлена солодка настойка має наступні органолептичні властивості: терпкий смак і різкий, зайво інтенсивний аромат компонентів, які входять у її склад