



УКРАЇНА

(19) UA (11) 19079 (13) U
(51) МПК
C12G 3/06 (2006.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАСТОЯНКА "ВЕЖА" (VEGA). КЛЮКВА"

1

2

(21) а200604612

(22) 25.04.2006

(24) 15.12.2006

(46) 15.12.2006, Бюл. № 12, 2006 р.

(72) Вощук Анатолій Юрійович

(73) Вощук Анатолій Юрійович

(57) Настоянка, що включає водно-спиртову суміш з спирту етилового ректифікованого і води питної підготовленої, цукровий сироп 65,8% та кислоту лимонну, яка відрізняється тим, що як морс з ягід дикоростучої сировини містить морс клюкви I та II зливу з додатковим введенням морсу шипшини I та II зливу, соку яблучного концентрованого, настою калгану та ароматизатора "Клюква" з вмістом барвника виробництва фірми "BELL FLAVORS

FRAGRANCES GmbH", взятих при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал напою:

морс клюкви I та II зливу, дм ³	50,0-120,0
морс шипшини, дм	20,0-60,0
сік яблучний концентрований, кг	20,0-40,0
настій калгану, дм ³	20,0-40,0
цукровий сироп 65,8-ний, дм ³	2000,0-2100,0
кислота лимонна, кг	40,0-45,0
ароматизатор "Клюква" з вмістом барвника "BELL FLAVORS FRAGRANCES GmbH", кг	8,0-12,0
водно-спиртова суміш із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої з розрахунку на міцність купажу 20%, дм ³	решта.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілчаного виробництва.

Відома настоянка "НІЖИНСЬКА ГОРОБИНА" [Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок. - Київ - 1994. - С.118], яка містить в купажі на 1000дал:

Компоненти	Одиниця виміру	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт і вода з розрахунку на міцність купажу 24%
Вода	дм ³	3160,0
Горобиновий морс I і II зливу	дм ³	8,0
Лимонна кислота (для доведення масової концентрації кислот до 0,4г/100см ³)	кг	7,0
Колер	кг	84844,0
Цукровий сироп 65,8%	дм ³	

За вказаною рецептурою одержують настоянку жовтувато-червоного кольору, з ароматом свіжої горобини та кисло-солодким смаком.

Із-за специфічного аромату свіжої горобини та його індивідуального сприйняття споживачем зазначена настоянка користується незначним попитом у торгівельній мережі. В народі ще давніш-давні використовувались рецепти виготовлення

алкогольних напоїв на основі дикоростучої плодово-ягідної сировини, зокрема ягід клюкви, шипшини, які містять значну кількість вітамінів та мають високі смакові показники.

В основу корисної моделі поставлено задачу по створенню напою з м'яким смаком, приємним оригінальним ароматом шляхом підбору відповідних співвідношень деяких компонентів.

Завдяки підбору відповідного співвідношення таких компонентів, як цукровий сироп 65,8%, кислота лимонна та в якості морсу з ягід дикоростучої сировини - морс клюкви I та II зливу з додатковим введенням морсу шипшини I та II зливу, соку яблучного концентрованого, настою калгану та ароматизатора "Клюква" з вмістом барвника виробництва фірми "BELL FLAVORS FRAGRANCES GmbH", взятих у відповідному співвідношенні, разом із водно-спиртовою рідиною з спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої, можливо забезпечити створення напою з кисло-солодким смаком, а також дуже приємним ароматом клюкви. В напої міститься значна кількість вітамінів, необхідних для повноцінної життєдіяльності людини.

Поставлена задача вирішується тим, що у настоянці, яка містить цукровий сироп 65,8%, лимонну кислоту, водно-спиртову рідину з спирту етило-

(13) U

(11) 19079

(19) UA

вого ректифікованого та води питної підготовленої відповідно корисної моделі додаються нові (відмінні) ознаки, що заявляються, в якості морсу з ягід дикоростучої сировини містить морс клюкви I та II зливу з додатковим введенням морсу шипшини I та II зливу, соку яблучного концентрованого, настою калгану та ароматизатора "Клюква" з вмістом барвника виробництва фірми "BELL FLAVORS FRAGRANCES GmbH", взятих при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою:

Морс клюкви I та II зливу, дм ³	50,0-120,0
Морс шипшини, дм	20,0-60,0
Сік яблучний концентрований, кг	20,0-40,0
Настій калгану, дм ³	20,0-40,0
Цукровий сироп 65,8%, дм ³	2000,0-2100,0
Кислота лимонна, кг	40,0-45,0
Ароматизатор "Клюква" з вмістом барвника "BELL FLAVORS FRAGRANCES GmbH, кг	8,0-12,0
Водно-спиртова суміш із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої з розрахунку на міцність купажу 20%, дм ³	решта.
У відповідності з зазначеною рецептурою оде-	

ржують настоянку з кисло-солодким смаком, а також дуже приємним ароматом клюкви.

Запропоновану настоянку готують наступним чином:

1. Підготовка води.
2. Приготування морсів клюкви та шипшини.
3. Приготування сортировки.
4. Приготування настою калгану.
5. Приготування цукрового сиропу 65,8%.
6. Приготування купажу з внесенням інгредієнтів у кількостях, передбачених рецептурою та його корегування.

Після купажування проводять лабораторну перевірку фізико-хімічних та органолептичних показників.

Приклади конкретного виконання 1-5, втілені за вказаною вище послідовністю, наведені в таблиці (додаток 1).

Аналізуючи наведені приклади можна відмітити, що найбільш придатними для виробництва є приклади 2,3 і 4.

Оптимальним для виробництва є приклад 3.

Приклади конкретного виконання до заявки на корисну модель "ВЕЖА (VEGA). Клюква"

Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
		1	2	3	4	5
Морс клюкви I та II зливу	дм ³	20	50	77,5	120	150
Морс шипшини I та II зливу	дм ³	10	20	37,6	60	90
Сік яблучний концентрований	кг	10	20	30	40	50
Настій калгану	дм ³	10	20	30	40	50
Кислота лимонна	кг	38	40	42	45	50
Цукровий сироп 65,8%	дм ³	1900	2000	2070	2100	2150
Ароматизатор "Клюква" з вмістом барвника "BELL FLAVORS FRAGRANCES GmbH	кг	6	8	10	12	14
Водно-спиртова суміш із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої з розрахунку на міцність купажу 20% колір	дм ³	решта				
смак		рожевий недостатньо солодкий	червоний кисло-солодкий	червоний кисло-солодкий	червоний кисло-солодкий	червоний дуже солодкий
аромат		з легким ароматом клюкви	з вираженим ароматом клюкви	з вираженим ароматом клюкви	з вираженим ароматом клюкви	з надто вираженим ароматом клюкви