



УКРАЇНА

(19) UA (11) 19083 (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).ГОРОБИНА"

1

2

(21) а200604620

(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, яка містить водно-спиртову суміш з спирту етилового ректифікованого і води питної підготовленої, морс горобини I та II зливу, цукровий сироп 65,8%, кислоту лимонну, коньяк, колер, яка **відрізняється** тим, що додатково містить морс шипшини I та II зливу, сік яблучний концентрований, настій кори дуба I та II зливу та ароматизатор "Горобина" з вмістом барвника виробництва фірми "BELL FLAVORS FRAGRANCES GmbH", у наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал:

водно-спиртова суміш із спирту	з розрахунку
етилового ректифікованого та	на міцність
води питної підготовленої, дм ³	купажу 20%об.
морс горобини I та II зливу, дм ³	80,0-160,0
морс шипшини I та II зливу, дм ³	20,0-60,0
сік яблучний концентрований, кг	20,0-40,0
коньяк, дм ³	8,0-25,0
настій кори дуба I та II зливу, дм ³	20,0-65,0
цукровий сироп 65,8%, дм	2000,0-2100,0
кислота лимонна, кг	40,0-45,0
колер, кг	20,0-42,0
ароматизатор "Горобина" з вмістом барвника "BELL FLAVORS FRAGRANCES GmbH", кг	12,0-16,0.

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
Горобиний 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.

Найбільш близька за рецептурним складом настоянка "ГОРОБИНОВА НА КОНЬЯКУ" [Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок. - Київ,

1994. - С.116], яка містить в купажі на 1000дал напою:

Компоненти	Одиниця виміру	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт і вода з розрахунку на міцність купажу 24%
Вода	дм ³	2205,0
Горобиний морс I і II зливу	дм ³	180,0
Коньяк	дм ³	-
Лимонна кислота (для доведення масової концентрації кислот до 0,3г/100см ³)	кг	47,0
Колер	кг	1549,0
Цукровий сироп 65,8%	дм ³	

За вказаною рецептурою одержують настоянку кисло-солодкого смаку, з незначною терпкістю, коричнево-червоного кольору, з ароматом горобини.

В основу корисної моделі поставлено задачу по створенню напою з солодким присмаком, приємним злагодженням ароматом шляхом підбору відповідних співвідношень деяких компонентів.

Завдяки підбору відповідного співвідношення таких компонентів, як морс горобини I та II зливу, цукровий сироп 65,8%, кислота лимонна, коньяк, колер з додатковим введенням морсу шипшини I та II зливу, соку яблучного концентрованого, настою кори дуба I та II зливу та ароматизатора "Го-

(13) U
(11) 19083
(19) UA

робина" 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 солодким присмаком, а також дуже приємним злагодженим ароматом. В напої міститься значна кількість вітамінів, необхідних для повноцінної життєдіяльності людини.

Поставлена задача вирішується тим, що у відомій настоянці, яка містить відомі ознаки: водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого і води питної підготовленої, морс горобини I та II зливу, цукровий сироп 65,8%, кислоту лимонну, коньяк, колер, відповідно корисної моделі додаються нові (відмінні) ознаки, достатні у всіх випадках, на які розповсюджується обсяг правової охорони, що заявляється, додатково містить морс шипшини I та II зливу, сік яблучний концентрований, настій кори дуба I та II зливу та ароматизатор "Горобина" з вмістом барвника виробництва фірми "BELL FLAVORS FRAGRANCES GmbH", у наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал напою:

Водно-спиртова суміш із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої, дм ³	з розрахунку на міцність купажу 20%об.
Морс горобини I та II зливу, дм ³	80,0-160,0
Морс шипшини I та II зливу, дм ³	20,0-60,0
Сік яблучний концентрований, кг	20,0-40,0
Коньяк, дм ³	8,0-25,0

Настій кори дуба I та II зливу, дм ³	20,0-65,0
Цукровий сироп 65,8%, дм	2000,0-2100,0
Кислота лимонна, кг	40,0-45,0
Колер, кг	20,0-42,0
Ароматизатор "Горобина" з вмістом барвника "BELL FLAVORS FRAGRANCES GmbH", кг	12,0-16,0

У відповідності з зазначеною рецептурою одержують настоянку з солодким присмаком, а також дуже приємним злагодженим ароматом.

Запропоновану настоянку готують наступним чином:

1. Підготовка води.
2. Приготування морсів клюкви та шипшини.
3. Приготування сортировки.
4. Приготування настою кори дуба.
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). Горобина"

Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
		1	2	3	4	5
Морс горобини I та II зливу	дм ³	40	80	124,7	160	200
Морс шипшини I та II зливу	дм ³	10	20	37,6	60	90
Сік яблучний концентрований	кг	10	20	30	40	50
Настій кори дуба I та II зливу	дм ³	10	20	45	65	85
Кислота лимонна	кг	38	40	42	45	50
Коньяк	дм ³	5	8	10	25	40
Цукровий сироп 65,8%	дм ³	1900	2000	2070	2100	2150
Колер	кг	10	20	40	42	45
Ароматизатор "Горобина" з вмістом барвника "BELL FLAVORS FRAGRANCES GmbH",	кг	6	8	10	12	14
Водно-спиртова суміш із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 20%об.				
колір		коричневий недостатньо солодкий	коричневий кисло-солодкий	коричневий кисло-солодкий	коричневий кисло-солодкий	коричневий дуже солодкий
смак		недостатньо гармонічний	злагоджений	злагоджений	злагоджений	з виділенням окремих інгредієнтів
аромат						