



УКРАЇНА

(19) UA (11) 19084 (13) U
(51) МПК
C12G 3/06 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАСТОЯНКА "ВЕЖА (VEGA). СЛИВА"

1

2

(21) а200604621

(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, цукровий сироп 65,8%, кислоту лимонну, соковмісний компонент, яка **відрізняється** тим, що як соковмісний компонент містить сік яблучний концентрований та додатково містить настій мигдалю I та II зливу, настій кориці I та II зливу, ванілін, ароматизатор "Слива", колер та барвник "Компонент червоного кольору" у наступ-

ному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал напою:

водно-спиртова суміш із спирту	з розрахунку
етилового ректифікованого та	на міцність
води питної підготовленої, дм ³	купажу 20%об.
настій мигдалю I та II зливу, дм ³	6,0-10,0
настій кориці I та II зливу, дм ³	14,0-18,0
сік яблучний концентрований, кг	20,0-50,0
ванілін 1:10, дм ³	0,1-0,3
цукровий сироп 65,8%, дм ³	2000,0-2100,0
кислота лимонна, кг	35,0-45,0
колер, кг	8,0-15,0
ароматизатор "Слива", кг	0,5-2,0
барвник "Компонент червоного кольору", кг	75,0-85,0.

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

Відома настоянка наливка "Слив'янка" [Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок. - Київ, 1994. - С.89], 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
Вода	дм ³	18%
Сливовий спиртований сік	дм ³	3080,0
Чорносливовий морс	дм ³	1070,0
Лимонна кислота (для доведення масової концентрації кислот до 0,35г/100см ³)	кг	2,0
Цукровий сироп 65,8%	дм ³	2943,0

За вказаною рецептурою одержують наливку кисло-солодкого смаку, червоного з коричневим відтінком кольору, з ароматом сливи.

Недоліком зазначеної наливки є: використання спиртованого соку та морсу в якості соковмісного

компоненту ускладнює технологію виробництва напоїв із-за необхідності впровадження технологічного процесу обробки напоїв холодом або їх пастеризацію; недостатньо оригінальний аромат та занадто солодкий смак.

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

Поставлена задача вирішується тим, що у відомій наливці, яка містить відомі ознаки: водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого і води питної підготовленої, цукровий сироп 65,8%, кислоту лимонну, соковмісний компонент, відповідно корисної моделі додаються нові (відмінні) ознаки, достатні у всіх випадках, на які розповсюджується обсяг правової охорони, що заявляється, в якості соковмісного компоненту містить сік яблучний концентрований та додатково містить настій мигдалю I та II зливу, настій кориці I та II зливу, ванілін, ароматизатор "Слива", колер та барвник "Компонент червоного кольору" у наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал напою:

(19) UA (11) 19084 (13) U

Водно-спиртова суміш із спирту з розрахунку етилового ректифікованого та на міцність води питної підготовленої, дм³ купажу 20%об. Настій мигдалю I та II зливу, дм³ 6,0-10,0 Настій кориці I та II зливу, дм³ 14,0-18,0 Сік яблучний концентрований, кг 20,0-50,0 Ванілін 1:10, дм³ 0,1-0,3 Цукровий сироп 65,8%, дм³ 2000,0-2100,0 Кислота лимонна, кг 35,0-45,0 Колер, кг 8,0-15,0 Ароматизатор "Слива", кг 0,5-2,0 Барвник "Компонент червоного кольору", кг 75,0-85,0

Завдяки підбору відповідного співвідношення таких компонентів, як водно-спиртова суміш з спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої, цукровий сироп 65,8%, кислота лимонна, сік яблучний концентрований, настій мигдалю I та II зливу, настій кориці I та II зливу, ванілін, ароматизатор "Слива", колер, барвник "Компонент червоного кольору" створення напою з солодким присмаком, а також дуже приємним зпа-

годженим ароматом з відтінком сливи. В напої міститься значна кількість вітамінів та мікроелементів, необхідних для повноцінної життєдіяльності людини.

Запропоновану настоянку готують наступним чином:

1. Підготовка води.
2. Приготування настоїв мигдалю та кориці.
3. Приготування сортировки.
4. Приготування цукрового сиропу 65,8%.
5. 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). Слива"

Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
		1	2	3	4	5
Настій мигдалю	дм ³	4	6	8,5	10	12
Настій кориці	дм ³	12	14	16	18	20
Сік яблучний концентрований	кг	10	20	30	50	60
Ванілін 1:10	дм ³	0,05	0,1	0,2	0,3	0,4
Кислота лимонна	кг	30	35	38,5	45	50
Цукровий сироп 65,8%	дм ³	1900	2000	2070	2100	2150
Ароматизатор "Слива"	кг	0,2	0,5	1	2	3
Колер	кг	5	8	10	15	20
Компонент червоного кольору	кг	70	75	80	85	90
Водно-спиртова суміш із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 20%об.				
колір		червоний	темно-червоний	темно-червоний	темно-червоний	темно-червоний
смак		недостатньо солодкий	солодкий присмак	солодкий присмак	солодкий присмак	солодкий
аромат		не достатньо гармонічний	злагоджений з відтінком сливи	злагоджений з відтінком сливи	злагоджений з відтінком сливи	з виділенням окремих інгредієнтів