



УКРАЇНА

(19) UA (11) 27552 (13) U  
(51) МПК (2006)  
C12C 1/00  
C12C 5/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) ПИВО "ЖИГУЛІВСЬКЕ ОРИГІНАЛЬНЕ" СВІТЛЕ

1

2

(21) u200705613

(22) 22.05.2007

(24) 12.11.2007

(72) СТЕФАНЮК ВОЛОДИМИР ЙОСИПОВИЧ, UA,  
ЛАЩЕНКО ВІКТОР АНДРІЙОВИЧ, UA

(73) СТЕФАНЮК ВОЛОДИМИР ЙОСИПОВИЧ, UA,  
ЛАЩЕНКО ВІКТОР АНДРІЙОВИЧ, UA

(56)

(57) 1. Пиво світле, що містить солод пивоварний  
ячмінний світлий, ячмінь пивоварний, рис, хміль,  
цукор, воду, яке **відрізняється** тим, що додатково  
містить екстракт стеїї, екстракт біологічно  
активної добавки та ароматизатор, як рис  
використовується рисова січка при такому  
співвідношенні компонентів, г на 1 дал:

солод пивоварний ячмінний світлий

ячмінь пивоварний

4.

рисова січка

хміль

цукор

екстракт стеїї

екстракт біологічно активної добавки

ароматизатор

вода

2. Пиво світле за п. 1, яке **відрізняється** тим, що  
як екстракт біологічно активної добавки містить  
екстракти ехінацеї, лимонника китайського,  
елеутерококу, пантокрину.

3. Пиво світле за п. 1, яке **відрізняється** тим, що  
як ароматизатор містить ароматизатори абрикоса,  
ананаса, вишні, полуниці, малини, меду,  
10 мандарина, персика, чорної смородини, яблука.

936

234

22

117

0,1-1,0

0,1-0,165

0,001-0,005

решта.

Корисна модель належить до харчової  
промисловості, а саме, до галузі виготовлення  
пива.

Відома рецептура Полтавського пива світлого  
15%, яка містить на 1000 дкл готового продукту:  
солод пивоварний ячмінний 2140 кг, рис 170 кг,  
хміль 34,5 кг, дріжджі пивні 10 л, цукор 90 кг, мед  
натуральний 90 кг, ферментний препарат 0,450 кг і  
воду артезіанську (п. України № 31596 А, бюл. №  
7, 2000 р.), відома і пропонована рецептура пива  
мають спільні суттєві ознаки: солод пивоварний  
ячмінний, рис, хміль, цукор, але незважаючи на це,  
відома рецептура не має оригінальних смакових  
якостей.

Відома рецептура пива «Жигулівське» (ДСТУ  
3888-99), яка містить солод пивоварний ячмінний  
світлий 85%, ячмінь пивоварний 15%.  
Дозволяється заміна солоду на ячмінь, рисову  
крупку з умовою використання ферментних  
препаратів. Окрім цього рецептура містить хміль  
пресований або хмельові екстракти, цукор, воду.

Відома і пропонована рецептури пива мають  
спільні суттєві ознаки (компоненти) такі як солод  
пивоварний ячмінний світлий, ячмінь ?  
пивоварний, рисова січка, цукор, хміль, вода, але

не зважаючи на це, відома рецептура пива має  
недостатній вміст біологічно активних речовин.

В основу моделі поставлена задача створення  
нової рецептури пива «Жигулівське оригінальне»  
світле шляхом заміни кількісного співвідношення  
компонентів та введення нових компонентів,  
екстрактів, настоїв біологічно активних добавок і  
ароматизаторів, що забезпечує одержання пива з  
оригінальними смаковими якостями, з високими  
органолептичними показниками, підвищеним  
вмістом біологічно активних речовин, зберігаючи  
при цьому класичний смак і аромат, та забезпечує  
розширення асортименту пива.

Поставлена задача вирішується тим, що пиво  
«Жигулівське», яке містить солод пивоварний  
ячмінний світлий, ячмінь пивоварний, рис, хміль,  
цукор, воду, згідно з корисною моделлю додатково  
містить екстракт стеїї, при такому співвідношенні  
компонентів, г на 1 дал: солод пивоварний  
ячмінний світлий - 1054, ячмінь пивоварний - 936,  
рисова січка - 234, цукор - 117, хміль - 22, екстракт  
стеїї - 0,1-1,0, вода решта, додатково може  
містити екстракти, настої біологічно активних  
добавок (ехінацеї, лимонника китайського,  
елеутерококу, пантокрину та інш.) в кількості, г на  
1 дал: 0,1-0,165, і/або додатково може містити

U  
(13)

27552  
(11)

UA  
(19)

ароматизатор (абрикоса, ананаса, вишні, полуниць, малини, меду, мандарина, персика, чорної смородини, яблук та інші) в кількості г на 1 дал: 0,001-0,005.

У запропонованому винаході використовують екстракт стевії або інші продукти переробки стевії із цукровим еквівалентом 30-300, які виготовляють під різними торговими назвами (ТУ У 30729147001-2000). Міністерством охорони здоров'я видано дозвіл на використання стевії як підсолоджувала замість цукру, яку використовують як добавку до різних продуктів харчування. Введення екстракту стевії в пиво пом'якшує його смак та довше зберігає концентрацію двоокису вуглецю.

Застосування біологічно активних добавок екстрактів, настоїв ехінацеї, лимоннику китайського, елеутерококу, пантокрина та інших підвищує вміст біологічно активних речовин і надає пиву стимулюючих і тонізуючих властивостей.

Крім цього, застосування ароматизаторів - абрикосу, ананасу, вишень, полуниць, малини, меду, мандаринів, персиків, чорної смородини, яблук та інших дає можливість тримати пиво з оригінальним смаком та ароматом.

Вдало підібране співвідношення кількісного і якісного складу інгредієнтів пива «Жигулівське оригінальне» світле дозволяє отримати пиво з високими фізико-хімічними та органолептичними показниками, а саме:

вміст масової частки сухих речовин - 11%, вміст алкоголю - 4%, масова частка двоокису вуглецю, не менше 0,35%, оригінальний чистий аромат і смак, який надають пиву його складові, світло-золотисто-жовтий з червоним відтінком колір.

Органолептичні та фізико-хімічні показники пива наведені в таблиці, які характерні для всіх видів пива, які пропонуються.

Пиво «Жигулівське оригінальне» світле готують згідно технологічної схеми виробництва, а саме: подрібнення зерно-продуктів; виготовлення пивного сусла; охолодження та освітлення сусла; зброджування та доброджування пива; фільтрування пива; розлив готового пива.

Екстракт стевії, екстракти, настої біологічно активних добавок, ароматизатори додають в пиво на стадії доброджування або на стадії розливу.

Приклад отримання пива «Жигулівське оригінальне» світле.

В заторний котел набирають воду з температурою 40°C додають солод пивоварний ячмінний світлий - 1054 г, ячмінь - 936 г, рисову січку - 234 г, хміль - 22 г, цукор - 117 г. В результаті отримують сусло з масовою часткою сухих речовин - 11%. На стадії доброджування або на стадії розливу додають екстракт стевії - 0,1-1,0 г, або додають екстракт стевії - 0,1-1,0 г і екстракт біологічно активної добавки - 0,01-0,0165 г, або додають екстракт стевії - 0,1-1,0 г і ароматизатор 0,001-0,005 г, або додають екстракт стевії - 0,1-1,0 г, ароматизатор - 0,001-0,005 г і екстракт, настій біологічно активної добавки-0,01-0,0165 г.

При необхідності готують безалкогольне пиво згідно запропонованої рецептури за загальноприйнятою технологією.

Таблиця

Основні показники продукції

№ п/п.	Показники	Значення (діапазон)
1.	Зовнішній вигляд	Прозорі рідини без сторонніх включень
2.	Смак	Оригінальний солодкуватий смак з продовженим після смаком, що передається пиву його складовими
3.	Аромат	Аромат, що передається його складовими
4.	Масова частка сухих речовин, не менше	11%
5.	Масова частка спирту, не більше	4%
6.	Масова частка двоокису вуглецю, не менше	0,35%
7.	Колірність	0,8-2,0
8.	Кислотність	1,8-2,8

Наведені дані підтверджують досягнення технічного результату в заявленому інтервалі кількісного вмісту інгредієнтів. З використанням рецептури, що заявляється, можливе виготовлення пива з оригінальними смаковими якостями, високими органолептичними і фізико-хімічними показниками.