



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 38210

(13) A

(51) 7 C12G3/08

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАСТОЯНКА СОЛОДКА

(21) 2000063302

(22) 06.06.2000

(24) 15.05.2001

(33) UA

(46) 15.05.2001, Бюл. № 4, 2001 р.

(72) Гончарук Володимир Якович, Колесник Юрій
Миколайович, Немчин Олександр Федорович,
Яценко Олег Володимирович(73) Товариство з обмеженою відповідальністю
"Нова Інтернаціональна Корпорація"(57) Настоянка солодка, що містить горобиновий
морс першого і другого зливу, цукровий сироп
(65,8 %-ний), спирт етиловий ректифікований ви-щої очистки та воду питну пом'якшену, яка відріз-
няється тим, що вона додатково містить коньяк,
при такому співвідношенні компонентів у розраху-
нку на 1000 дал настоянки солодкої:

| | |
|--------------------------------|------------|
| горобиновий морс першого та | 2150-2250; |
| другого зливу, дм ³ | |
| цукровий сироп (65,8%-ний), | 1700-1800; |
| дм ³ | |
| коньяк, дм ³ | 160-200; |
| водно-спиртова рідина | решта. |

Винахід належить до лікєро-горілочної проми-
словості і може бути використаний у виробництві
горілок.

Відома настоянка солодка "Харківська гороби-
нівка" (Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горі-
лок. - Київ, 1994. - С. 119), яка містить горобиновий
морс першого і другого зливу, яблучний спиртова-
ний сік, аличевий спиртований сік, настій м'яти
першого і другого зливу, цукровий сироп (65,8%-
ний), лимонну кислоту, ванілін, колер, спирт ети-
ловий ректифікований вищої очистки, воду питну
пом'якшену, при такому співвідношенні компонен-
тів у розрахунку на 1000 дал настоянки солодкої:

| | |
|--|--------------------------|
| горобиновий морс першого і друго- го зливу | 2308,0 дм ³ ; |
| яблучний спиртований сік | 300,0 дм ³ ; |
| аличевий спиртований сік | 400,0 дм ³ ; |
| настій м'яти першого і другого зли- ву | 42,0 дм ³ ; |
| цукровий сироп (65,8%-ний) | 2205,0 дм ³ ; |
| лимонна кислота | 1,1 кг; |
| ванілін 1:10 | 0,8 дм ³ ; |
| колер | 35,0 кг; |
| спирт етиловий ректифікований | решта. |
| вищої очистки та вода у розраху- нку на міцність купажу 20% об. | |

Настоянка солодка має коричнево-червоний
колір, кисло-солодкий смак та аромат горобини.
Недоліком указаної настоянки солодкої є занадто

багатокомпонентний склад, що істотно ускладнює
процес виготовлення настоянки.

Як прототип вибрана настоянка солодка "Ні-
жинська горобина" (Рецептури лікєро-горілочних
напоїв і горілок. - Київ, 1994. - С. 118), яка за най-
більшою кількістю суттєвих ознак співпадає із зая-
вленою настоянкою солодкою. Вона містить горо-
биновий морс першого і другого зливу, цукровий
сироп (65,8%-ний), лимонну кислоту (для до-
ведення масової концентрації кислот до
0,4 г/100см³), колер, спирт етиловий ректифіко-
ваний вищої очистки та воду питну пом'якшену,
при такому співвідношенні компонентів у розраху-
нку на 1000 дал настоянки солодкої:

| | |
|--|--------------------------|
| горобиновий морс першого і дру- гого зливу | 3160,0 дм ³ ; |
| цукровий сироп (65,8 %-ний) | 844,0 дм ³ ; |
| лимонна кислота | 8,0 кг; |
| колер | 7,0 кг; |
| спирт етиловий ректифікований | решта. |
| вищої очистки та вода у розра- хунку на міцність купажу 24% об. | |

Настоянка солодка має жовтувато-червоний
колір, кисло-солодкий смак та аромат свіжої горо-
бини. Недоліком указаної настоянки солодкої є
традиційний без оригінальності смак та характер-
ний аромат.

Спільними суттєвими ознаками з винаходом, є
наявність таких інгредієнтів: горобиновий морс
першого і другого зливу, цукровий сироп (65,8%-

ний), колер, спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена.

В основу винаходу поставлена задача, у наявності солодкій шляхом зміни кількісного та якісного складу забезпечити підвищення органолептичних властивостей настоянки солодкої.

Технічний результат від використання винаходу виражається в покращенні органолептичних властивостей, а також у розширенні гамми смакових властивостей відомих настоянок солодких.

Поставлена задача вирішується тим, що настоянка солодка, яка містить горобиний морс першого і другого зливу, цукровий сироп (65,8%-ний), спирт етиловий ректифікований вищої очистки та воду питну пом'якшену, згідно з винаходом, додатково містить коньяк при такому співвідношенні компонентів у розрахунку на 1000 дал настоянки солодкої:

| | |
|---|------------|
| горобиний морс першого і другого зливу, дм ³ | 2150-2250; |
| цукровий сироп (65,8 %-ний), дм ³ | 1700-1800; |
| коньяк, дм ³ | 160-200; |
| водно-спиртова рідина | решта. |

Для виготовлення настоянки солодкої використовують спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962-67, воду питну виправлену, оброблену активованим вугіллям за ГОСТ 2874-82, цукор за ГОСТ 22-94, коньяк. Настоянку солодку готують за технологічною інструкцією (ТІ У -

18.4466-94) та технологічним регламентом (ТР У 18.5084-96), дотримуючись санітарних правил і норм гігієни.

Винахід ілюструється конкретними прикладами його застосування.

Приклад 1. Для виготовлення настоянки солодкої у розрахунку на 1000 дал було взято:

| | |
|---|------------------------|
| горобиний морс першого і другого зливу | 2150 дм ³ ; |
| цукровий сироп (65,8%-ний) | 1700 дм ³ ; |
| коньяк | 160 дм ³ ; |
| спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода у розрахунку на міцність купажу 24% об. | решта. |

Органолептичні властивості настоянки солодкої наведено у прикладі 1 таблиці.

Приклади 2, 3.

Настоянку солодку готували так, як описано вище, за винятком того, що змінювали співвідношення компонентів. Вміст компонентів, а також органолептичні властивості наведено у прикладах 2, 3 таблиці.

Наведені приклади підтверджують досягнення потрібного технічного результату в заявленому інтервалі кількісного вмісту компонентів. Виготовлення настоянки солодкої, що заявляється, здійснюється на стандартному обладнанні і не потребує додаткових технологічних затрат.

Таблиця

| Компоненти настоянки | Приклади №№ | | |
|--|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 |
| горобиний морс першого і другого зливу, дм ³ | 2150 | 2200 | 2250 |
| цукровий сироп (65,8%-ний), дм ³ | 1700 | 1780 | 1800 |
| коньяк, дм ³ | 160 | 180 | 200 |
| спирт етиловий ректифікований вищої очистки та воду питну пом'якшену задають у розрахунку на міцність купажу 24% | | | |
| Органолептичні властивості | червонуватий колір, смак - кисло-солодкий з оригінальним відтінком, аромат - горобини | червонуватий колір, смак - кисло-солодкий з оригінальним відтінком, аромат - горобини | червонуватий колір, смак - кисло-солодкий з оригінальним відтінком, аромат - горобини |

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку _____ 2001 р. Формат 60x84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.
(044) 268-25-22