



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 4957

(13) U

(51) 7 C12G3/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ ВИРОБІВ

1

2

(21) 20040604230

(22) 02.06.2004

(24) 15.02.2005

(46) 15.02.2005, Бюл. №2, 2005р.

(72) Жутаєв Ігор Ігорович, Барвін Сергій Сергійович

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬ-  
НІСТЮ "МОДУС"

(57) 1. Композиція інгредієнтів для лікєро-горілочаних виробів, що містить ароматно-смаковий компонент кропу, допоміжні речовини та водно-спиртову суміш, яка відрізняється тим, що додатково містить ароматно-смаковий компонент петрушки при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг на 1000 дал готового продукту:

компонент кропу	0,3-80
компонент петрушки	0,3-80
допоміжні речовини	0,4-100
водно-спиртова суміш до заданої мі- цності купажу	решта.

2. Композиція за п. 1, яка відрізняється тим, що як ароматно-смаковий компонент кропу містить ароматний спирт кропу.

3. Композиція за п. 1, яка відрізняється тим, що як ароматно-смаковий компонент кропу містить листя кропу запашного

4. Композиція за п. 1, яка відрізняється тим, що як ароматно-смаковий компонент кропу містить настій спиртовий кропу.

5. Композиція за п. 1, яка відрізняється тим, що як ароматно-смаковий компонент кропу містить ефірну олію кропу.

6. Композиція за п. 1, яка відрізняється тим, що як ароматно-смаковий компонент кропу містить ароматизатор кропу.

7. Композиція за будь-яким з пп. 1-6, яка відрізняється тим, що як ароматно-смаковий компонент петрушки містить ефірну олію петрушки

8. Композиція за будь-яким з пп. 1-6, яка відрізняється тим, що як ароматно-смаковий компонент петрушки містить листя петрушки

9. Композиція за будь-яким з пп. 1-6, яка відрізняється тим, що як ароматно-смаковий компонент петрушки містить ароматний спирт петрушки.

10. Композиція за будь-яким з пп. 1-6, яка відрізняється тим, що як ароматно-смаковий компонент петрушки містить настій спиртовий петрушки.

11. Композиція за будь-яким з пп. 1-6, яка відрізняється тим, що як ароматно-смаковий компонент петрушки містить ароматизатор петрушки.

12. Композиція за будь-яким з пп. 1-11, яка відрізняється тим, що як допоміжну речовину містить часниковий ароматно-смаковий компонент.

13. Композиція за п. 12, яка відрізняється тим, що як часниковий ароматно-смаковий компонент містить часникову ефірну олію або ароматний спирт, або настій, або ароматизатор.

14. Композиція за будь-яким з пп. 1-13, яка відрізняється тим, що як допоміжну речовину містить ароматно-смаковий компонент червоного перцю гіркого

15. Композиція за будь-яким з пп. 1-14, яка відрізняється тим, що як допоміжну речовину містить гліцерин.

16. Композиція за будь-яким з пп. 1-15, яка відрізняється тим, що як допоміжну речовину використовують цукор.

17. Композиція за будь-яким з пп. 1-16, яка відрізняється тим, що як допоміжну речовину містить прокарбонат натрію.

18. Композиція за будь-яким з пп. 1-17, яка відрізняється тим, що як допоміжну речовину використовують колер

19. Композиція за будь-яким з пп. 1-18, яка відрізняється тим, що як допоміжну речовину містить фруктозу

20. Композиція за будь-яким з пп. 1-19, яка відрізняється тим, що як допоміжну речовину містить бараник

21. Композиція за будь-яким з пп. 1-20, яка відрізняється тим, що як допоміжну речовину містить ацетат натрію

22. Композиція за будь-яким з пп. 1-21, яка відрізняється тим, що містить водно-спиртову суміш з розрахунку на 40 % об.

23. Композиція за будь-яким з пп. 1-21, яка відрізняється тим, що містить водно-спиртову суміш з розрахунку на 45 % об.

Корисна модель відноситься до лікєро-горілочного виробництва і може бути використана на лікєро-горілочаних підприємствах.

Відомі горілочні вироби, основними компонентами яких є ароматно-смакові компоненти, вода та спирт ети-

(13) U

(11) 4957

(19) UA

ловий, також можуть додаватися допоміжні речовини, що також впливають на органолептичні властивості виробів.

Так відомо горілка, що містить кроп, кардамон та водно-спиртову суміш (№2120985RU), або кроп, базилік, цукор та водно-спиртову суміш (97105249RU).

За прототип обрано горілку особливу "Козацький струмок" (збірник "Рецептури лікєро-горілочних напоїв та горілок, Держхарчпром України, концерн Укрспирт, Київ, 1994, с.280). Зазначена горілка містить спирт етиловий, воду питну підготовлену (пом'якшену) та ефірну олію кропу запашного, яку додають у вигляді ароматного спирту кропу в кількості бдм<sup>3</sup>, що рівноцінно додаванню майже 0,001дм<sup>3</sup> ефірної олії на 1000дал кінцевого продукту. Зрозуміло, що додавання до горілки у складі ароматного спирту такої, досить значної, кількості ефірної олії кропу призводить до появи в готовому продукті відтінку кропу, який накладається на запах спирту, дещо пом'якшуючи його але не здатний утворити разом з ним, аромат збагачений складний та гармонійний.

В основу корисної моделі покладено задачу розробити таку рецептуру лікєро-горілочного виробу, яка, завдяки вдалому підбору ароматно-смакових компонентів дозволила б надати готовому продукту складного багатого та гармонійного аромату. Задачею корисної моделі також є розширення ринку лікєро-горілочних напоїв, завдяки розробці напою з вмістом натуральних, корисних для організму компонентів.

Відповідно до корисної моделі, така задача вирішується використанням поряд з стандартними компонентами, що входять до складу лікєро-горілочних виробів, ароматно-смакових компонентів петрушки та кропу.

Петрушка дуже багата на вітаміни та мінеральні елементи, тому є корисною для підвищення тонуусу організму. Вона містить до 7% ефірного масла, головні компоненти якого - апіол та глікозид апігену, значна кількість аскорбінової кислоти, вітаміни B1, B2, Bc, K, PP, каротин. Петрушка містить флавоноїди, фтонциди, глікозиди, солі магнію, кальцію та калію, її застосовують при захворюваннях серцево-судинної системи, порушення сечовиділення, сахарному діабеті (через вміст інсуліну). Окрім загальної оздоровчої дії на організм (спазмолітичного, сечо-, жовчо- та вітрогонного, тонізуючого) для діабетиків важливо, що петрушка регулює солевий обмін, виводить продукти розкладу та солі важких металів. Це сильний засіб, очищує та нормалізує обмін речовин при інтоксикації організму.

Кроп також містить ефірне масло, в якому знайдені терпіни, дипентен, проазулен. Містяться також вітаміни C, B1, B6, нікотинова і фолієва кислоти, а також рутин, солі калію, кальцію, заліза, фосфору, фтонциди. Кроп має судиннорозширюючу, антисептичну, спазмолітичну, заспокійливу дію, він підвищує апетит, адаптогенні властивості організму. Він є дуже корисним при атеросклерозі, неврозах, захворюванні печінки та шлунково-кишкового тракту.

Технічний результат полягає в появі "сингармонійного" поєднання окремих ароматів петрушки та кропу, що

взаємно доповнюють один одного, а разом утворюють складний, багатий, та гармонійний аромат, в готовому продукті.

Суть корисної моделі полягає створенні композиції інгредієнтів для алкогольних напоїв, що містить ароматно-смаковий компонент кропу, допоміжні речовини та водно-спиртову суміш, згідно корисної моделі, як ароматно-смакові компоненти містять компоненти кропу та петрушки, при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг на 1000дал готового продукту:

Компонент кропу	0,3-80
компонент петрушки	0,3-80
допоміжні речовини	0,4-100
водно-спиртова суміш до заданої міцності купажу	решта.

Окремим випадком виконання корисної моделі може бути поєднання ароматно-смакових компонентів петрушки та кропу з ароматно-смаковим компонентом перцю та/або часнику.

Як компонент кропу та компонент петрушки можуть бути як листя зеленого кропу і петрушки, так і їх ефірні олії, ароматні спирти, настої, ароматизатори кропу та петрушки, тощо.

Як допоміжні речовини, окрім компонентів часнику та перцю, можуть бути використані також гліцерин, мед, цукор, гідрокарбонат натрію, ацетат натрію, барвенки, тощо, що зазвичай додають до лікєро-горілочних виробів.

Слід зазначити, що кожна з представлених альтернатив призводить до одного технічного результату.

Виготовлення лікєро-горілочних виробів (ароматних спиртів, настоїв, тощо) здійснюють за відомими методами та технологіями.

#### Приклад 1

Купаж на 1000дал готового продукту:

Ароматний спирт плодів кропу запашного	0,9-1,3л
Ароматний спирт петрушки кудрявої	4,5-6,0л
Ароматний спирт перцю червоного	45,0-55,0л
Водно-спиртова суміш до 45% міцності купажу	

Ароматні спирти виготовляють за відомими технологіями потім купажують з водою та спиртом етиловим ректифікованим вищій очистки з розрахунку на 45%об. міцності.

#### Приклад 2

На 1000 дал готового продукту

Зелень кропу запашного	70,0кг
Зелень петрушки кудрявої	80,0кг
Ароматний спирт часнику	4,0-6,0л
Ароматний спирт перцю червоного	45,0-55,0л
Водно-спиртова суміш до 40% міцності купажу	

Приклади конкретного виконання корисної моделі, що наведено в цій заявці, ні як не обмежують корисну модель, що заявляється, а лише ілюструють деякі можливості її виконання.

Таке вдале поєднання компонентів петрушки та кропу надають лікєро-горілочному виробу неповторний цілий смак з відтінком аромату розсолу.