



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **49656** (13) **U**  
(51) МПК (2009)  
C12G 3/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ**ОПИС**  
**ДО ПАТЕНТУ**  
**НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**видається під  
відповідальність  
власника  
патенту**(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА НАПОЮ**

1

2

(21) u200910382

(22) 27.10.2009

(24) 11.05.2010

(46) 11.05.2010, Бюл.№ 9, 2010 р.

(72) ОЛІЙНИК СВЯТОСЛАВ ВАСИЛЬОВИЧ, КО-  
ТОМЕНКО ВІТАЛІЙ ОЛЕКСАНДРОВИЧ(73) ОЛІЙНИК СВЯТОСЛАВ ВАСИЛЬОВИЧ, КО-  
ТОМЕНКО ВІТАЛІЙ ОЛЕКСАНДРОВИЧ**(57)** Спосіб виробництва напою, що включає роз-  
міщення у пляшці плода або плодів та розлив рі-  
дини, придатної для харчового вживання, який  
**відрізняється** тим, що плід або плоди вирощують  
у пляшці.

Корисна модель відноситься до харчової про-  
мисловості, зокрема, до виробництва напоїв, на-  
стоянок, як алкогольних так й інших.

Відомий «Спосіб виробництва гіркої настойки  
та композиція для гіркої настойки» (пат. України  
№32260, МПК C12G3/06), який включає підготовку  
води, приготування сортировки, приготування на-  
стоїв з рослинної сировини перцю червоного стру-  
чкового і буркуну лікарського, приготування коле-  
ру, купажування рецептурних компонентів,  
витримку купажу і розлив, при купажуванні в на-  
стойку додатково вводять підсолоджувач із цукру і  
меду, введення до купажу рецептурних компонентів  
здійснюють поступово при перемішуванні, а  
купажування настою буркуну лікарського, підсоло-  
джувача та настою перцю червоного стручкового  
ведуть при масовому співвідношенні рослинної  
сировини буркуну лікарського, підсолоджувача і  
рослинної сировини перцю червоного стручкового  
(0,85-1,15):(4,55-6,18):(5,7-7,7) відповідно, та при  
розливі в пляшки з гіркою настойкою вносять стру-  
чки перцю червоного.

Збіжними ознаками відомого технічного рішен-  
ня та рішення, що пропонується, є такі: розлив  
рідини придатної для харчового вживання та роз-  
міщення плоду у пляшці.

Причинами, які перешкоджають отримання  
очікуваного технічного результату, є те що розмір  
плоду, який розміщується у пляшці значно пере-  
вищує діаметр отвору, і при розміщенні його у  
зірому стані у середині пляшки, практично не

можливо забезпечити його цілісність. Тому при  
застосуванні відомих рішень у середині пляшки  
можливо розмістити лише плоди овочів чи фрук-  
тів, ягід, які за розміром не перевищують отвір  
горловини пляшки.

В основу корисної моделі поставлено задачу  
удосконалення способу виробництва харчових  
напоїв, в якому шляхом вирощування плоду у  
пляшці забезпечується отримання привабливого  
естетичного виду продукту, а також отримання  
кращих смакових якостей.

Поставлена задача вирішується наступним  
шляхом: скляна пляшка одягається на двохтижне-  
ву зав'язь плоду, наприклад груші, і прикріплюєть-  
ся до гілки дерева забезпечуючи таким шляхом  
постійне знаходження плоду у середині пляшки.  
Таким чином плід розвивається у середині пляшки.  
Після досягнення плодом або плодами розміру,  
що перевищує розмір отвору горловини пляшки,  
пляшка знімається разом із цим плодом і заповню-  
ється рідиною придатною для харчового вживан-  
ня, наприклад горілкою.

Дана корисна модель пояснюється креслен-  
ням.

На кресленні зображено загальний вигляд  
конструкції, яка забезпечує отримання вищеза-  
значеного технічного результату і застосування опи-  
саного способу.

Скляна пляшка 2 одягається на двохтижневу  
зав'язь плоду 3 і прикріплюється кріпильним засо-  
бом 4 до гілки дерева 1.

(13) **U**  
(11) **49656**  
(19) **UA**

