



УКРАЇНА

(19) UA (11) 55130 (13) U
(51) МПК (2009)
C12G 1/00
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) КОМПОЗИЦІЯ ПРЯНО-АРОМАТИЧНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ АРОМАТИЗОВАНОГО ВИНА "БУКЕТ ЗАКАРПАТТЯ"

1

2

(21) u201005364

(22) 30.04.2010

(24) 10.12.2010

(46) 10.12.2010, Бюл.№ 23, 2010 р.

(72) БІЛЬКО МАРИНА ВОЛОДИМИРІВНА, ДОМА-РЕЦЬКИЙ ВІТАЛІЙ АФАНАСІЙОВИЧ, ДОБОНІЙ ІННА ВАСИЛІВНА, ТРОЦЕНКО ЄВГЕНІЙ СЕРГІЙОВИЧ

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Композиція пряно-ароматичної сировини для ароматизованого вина "Букет Закарпаття", що містить м'яту, полинь, чебрець, яка **відрізняється** тим, що додатково використовують мелісу лимонну, материнку, лаванду, фенхель, гісоп, лофант,

чабер гірський, чабер запашний та водно-спиртовий розчин, в такому співвідношенні, г:

полинь	0,3-0,5
чебрець	0,9-1,1
м'ята	0,3-0,5
материнка	1,3-1,5
лаванда	0,7-0,9
фенхель	0,3-0,5
меліса лимонна	1,3-1,5
гісоп	1,4-1,6
лофант	0,6-0,8
чабер гірський	0,9-1,1
чабер запашний	0,9-1,1
водно-спиртовий розчин	100-120.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до виноробної галузі і може бути використана для виробництва ароматизованих вин.

Найбільш близьким до заявленого є композиція для ароматизованого вина «Букет Криму» (Патент України - №23585 А; Опубл. 02.06.98., Бюл. № 1), рецептура приготування настою складається з наступних інгредієнтів, кг на 1000 дал готового продукту

Полинь веничний	24,7-26,0
Полинь лимонний	0,4-0,6
Полинь таврійський	24,7-26,0
Тисячелітник	10,8-12,0
Меліса	2,5-3,5
М'ята перечна	0,8-2,2
Котовник лимонний	4,8-5,2
Безсмертник італійський	0,8-1,2
Ельсгольція Стаутонна	4,8-5,2
Мірт	0,3-0,7
Естрагон	0,4-0,6
Звіробій	4,1-5,0
Базилік духмяний	3,6-4,8
Чебрець	25,4-29,0
Спирт-ректифікат	525-535
Біле кріплоне виноградне вино	решта

Недоліком такої композиції є використання в настої трав характерних для Криму, які не можуть

бути використані для приготування вермутів Закарпатського регіону та використання спирту-ректифікату, який негативно діє на біологічно активні речовини сировини.

В основу корисної моделі поставлена задача створення композицію пряно-ароматичної сировини для отримання настою з новими органолептичними показниками з використанням трав характерних для Закарпатського регіону та нових трав, які раніше не використовувались для приготування вермутів, та застосування водно-спиртового розчину.

Поставлена задача вирішується тим, композиція пряно-ароматичної сировини для ароматизованого вина «Букет Закарпаття» містить м'яту, полинь, чебрець. Згідно корисної моделі додатково використовують мелісу лимонну, материнку, лаванду, фенхель, гісоп, лофант, чабер гірський, чабер запашний, та водно-спиртовий розчин, в такому співвідношенні, г:

Полинь	0,3-0,5
Чебрець	0,9-1,1
М'ята	0,3-0,5
Материнка	1,3-1,5
Лаванда	0,7-0,9
Фенхель	0,3-0,5
Меліса лимонна	1,3-1,5
Гісоп	1,4-1,6

(13) U

(11) 55130

(19) UA

Лофант 0,6-0,8
 Чабер гірський 0,9-1,1
 Чабер запашний 0,9-1,1
 Водно-спиртовий розчин 100-120
 Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і технічним результатом полягає в наступному.

Материнка надає настою специфічного, несильного аромату, злегка гіркуватого смаку.

Лаванда має антибактеріальну, антитоксичну, жовчогінну, загоюючу та противірусну дію.

Фенхель надає характерного аромату, має відхаркуючу та дезінфікуючу дію.

Меліса лимонна завдяки наявності ефірного масла має спазмолітичну та заспокійливу дію.

Гісоп дає бальзамічно-камфорний аромат з грибним відтінком.

Лофант має стимулюючу дію на процеси харчотравлення, посилює жовчовиділення, допомагає при поганому апетиті, атонії кишківника, очищає організм від хвороботворних мікробів і шлаків,

оновлює кров.

Чабер гірський надає специфічного аромату. Чабер запашний обумовлює гострий запах і пекучий смак.

Застосування 40%-го водно-спиртового розчину для екстрагування забезпечує збереження вітамінів у екстракті.

Сукупність нових ознак дає можливість одержати новий ефект та досягти поставлену задачу.

Композицію готують шляхом подрібнення рослиної сировини та заливання її водно-спиртовим розчином в співвідношенні 1:10 на термін 3-5 діб.

Одержані результати подані в таблиці.

Технічним результатом є отримання настою композиції пряно-ароматичної сировини для ароматизованого вина, розширення асортименту ароматизованих вин з лікувальними та профілактичними властивостями споживання яких, сприяє зміцненню імунної системи організму, стимулює діяльність шлунково-кишкового тракту.

Таблиця

№ прикладу	Рецептурні компоненти, г								Висновки
	Материнка	Лаванда	Фенхель	Меліса лимонна	Гісоп	Лофант	Чабер гірський	Чабер запашний	
1	1,1	0,5	0,2	1,2	1,3	0,5	0,8	0,8	Аромат слабкий, негармонійний, відчувається аромат меліси, що перебиває інші. Колір яскраво-коричневий. Не прозорий.
2	1,2	0,6	0,3	1,3	1,4	0,6	0,9	0,9	Аромат слабкий, відчувається аромат материнки, підсилений мелісою. Колір коричневий. Не прозорий.
3	1,3	0,7	0,4	1,4	1,5	0,7	1,0	1,0	Аромат легкий, злагоджений, свіжий. Колір коричневий з жовтуватим відтінком. Не прозорий.
4	1,4	0,8	0,5	1,5	1,6	0,8	1,1	1,1	Аромат злагоджений, однак різкий та сильний. Відчувається тони материнки та чебрецю підсилений мелісою. Колір коричневий. Не прозорий.
5	1,5	0,9	0,6	1,6	1,7	0,9	1,2	1,2	Аромат сильний, негармонійний, з відчутними тонами фенхелю. Колір коричневий. Не прозорий.