



УКРАЇНА

(19) UA (11) 33986 (13) A

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ГІРКОЇ НАСТОЙКИ "КАРАТ КЛЮКІВКА"

(21) 99052586

(22) 07.05.1999

(24) 15.02.2001

(33) UA

(46) 15.02.2001, Бюл. № 1, 2001 р.

(72) Тригуб Олександр Віталійович, Мартинов
Олександр Леонідович, Тригуб Галина Іванівна(73) Спільне підприємство з іноземними інвестиці-
ями товариство з обмеженою відповідальністю
"Кипарис"(57) 1. Композиція інгредієнтів для гіркої настойки,
яка містить спиртований сік клюкви, напівфабрика-
ти з рослинної сировини, цукровий сироп та водно-
спиртову рідину, **відрізняється** тим, що в ній до-
датково для приготування напівфабрикатів з рос-
линної сировини використовують бузину чорну,
ізію та лимон.2. Композиція за п. 1 **відрізняється** тим, що як
напівфабрикат з рослинної сировини - бузину чор-ної, ізію та лимону використовують спиртований
морс бузини чорної, спиртований морс ізію та
ароматний спирт лимонної олії відповідно при ма-
совому співвідношенні інгредієнтів композиції на
1000 дал готової продукції :спиртований сік клюкви, дм³ 1445,0-1955,0ароматний спирт лимонної
олії, дм³ 8,92-12,1спиртований морс бузини чор-
ної, дм³ 13,1-17,7спиртований морс ізію, дм³ 14,5-19,6цукровий сироп 65,8%-ний,
дм³ 49,3-66,7водно-спиртова рідина, дм³ решта на міц-
ність купажу
38% об.Винахід відноситься до лікєро-горілочаної про-
мисловості, а саме, до складу композицій для гір-
кої настойки.Відома композиція гіркої настойки "Лимонная"
(див. патент РФ 2025480, МПК: C12G3/06, 1994 р.),
яка містить на 1000 дал: ароматного спирту лимон-
ної олії - 375,0 л, цукрового сиропу 65,8%-ного
- 100,0 л та водно-спиртову рідину.Збіжними ознаками відомої композиції і компо-
зиції, що заявляється, є наявність напівфабрикату
рослинної сировини - ароматного спирту лимонної
олії, цукрового сиропу та водно-спиртової рідини.Причинами, які перешкоджають одержанню
очікуваного технічного результату є наявність ви-
щезгаданої композиції з низькими органолептич-
ними та цілющими властивостями.Найближчим технічним рішенням до винаходу,
що заявляється, є композиція інгредієнтів для на-
півсолодкої настойки "Чапкалю" (див. а. с. СРСР
1204637, МПК: C12G3/06, 1964 р.), яка містить
спиртований сік клюкви, спиртований чорничний
сік, портвейн білий, цукровий сироп, лимонну кис-
лоту, настій сушеної кори калини при такому спів-
відношенні інгредієнтів, кг на 1000 дал настойки:

спиртований сік клюкви 2610,0-2710,0

спиртований чорничний сік 700,0-800,0

портвейн білий 500,0-550,0

настій сушеної кори калини 60,0-70,0
цукровий сироп, 65,8%-ний 865,0-913,0
лимонна кислота 20,0-25,0
решта на міц-
ність купажу
36% об.Збіжними ознаками відомої композиції і компо-
зиції, що заявляється, є наявність спиртованого
соку клюкви, напівфабрикатів з рослинної сирови-
ни - настій сушеної кори калини та спиртованого
чорничного соку, цукрового сиропу та водно-
спиртової рідини.Причинами, які перешкоджають одержанню
очікуваного технічного результату є низькі органо-
лептичні властивості через смакову та ароматичну
незлагодженість компонентів рослинної сировини,
а також незначний вміст цілющих речовин і
вітамінів.В основу винаходу поставлено задачу ство-
рення композиції інгредієнтів для гіркої настойки, в
якій шляхом вдалого підбору компонентів та їх
співвідношення: спиртованого соку клюкви, напів-
фабрикатів з рослинної сировини - ароматного
спирту лимонної олії, спиртованого морсу бузини
чорної, спиртованого морсу ізію та цукрового
сиропу забезпечується одержання настойки з при-
вближним яскраво-червоним кольором з рожевим

(13) A

(11) 33986

(19) UA

відтінком і особливо м'яким злагодженим клюквенно-лимонним смаком та ароматом, який легко запам'ятовується, крім того, вона збагачується розширеним діапазоном біологічно-активних речовин, мікроелементів та вітамінів, які позитивно впливають на організм людини.

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак, які включають наявність в композиції, що заявляється, спиртованого соку клюкви, напівфабрикатів з рослинної сировини, цукрового сиропу та водно-спиртової рідини, а також нових відмінних від прототипу суттєвих ознак, достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони - в композиції додатково для приготування напівфабрикатів з рослинної сировини використовують бузину чорну, ізюм та лимон, а як напівфабрикати з рослинної сировини - бузини чорної, ізюму та лимону використовують спиртований морс бузини чорної, спиртований морс ізюму та ароматний спирт лимонної олії відповідно при масовому співвідношенні інгредієнтів композиції на 1000 дал готової продукції:

спиртований сік клюкви, дм ³	1445,0-1955,0
ароматний спирт лимонної олії, дм ³	8,92-12,1
спиртований морс бузини чорної, дм ³	13,1-17,7
спиртований морс ізюму, дм ³	14,5-19,6
цукровий сироп 65,8%-ний, дм ³	49,3-66,7
водно-спиртова рідина, дм ³	решта на міцність купажу 38% об.

Таким чином, завдяки використанню в композиції інгредієнтів для гіркої настойки всіх суттєвих ознак, а саме, завдяки вдалому підбору компонентів та їх співвідношення - спиртованого соку клюкви, ароматного спирту лимонної олії, спиртованих морсів бузини чорної та ізюму, цукрового сиропу досягається поставлена задача - настойка має приємний особливо м'який злагоджений та клюквенно-лимонний смак і аромат, який запам'ятовується, крім того, напій збагачується біологічно-активними речовинами - органічними кислотами, амінокислотами, каротином, дубильними та слизистими речовинами, солями калію, кальцію, заліза, магнію, що в цілому посилюють обмін речовин і підвищують тонус організму хворої людини, а також напій збагачується вітамінами В, Р, РР, С, А.

Композиція інгредієнтів для гіркої настойки "Карат Клюківка" готується таким чином.

Для приготування 1000 дал гіркої настойки "Карат Клюківка" використовують:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962;
- воду питну пом'якшену за ГОСТ 2874 з твердістю не більше 0,1 мг. екв/дм³;
- спиртовий сік клюкви за ГОСТ 28539;
- бузину чорну за ГОСТ 21536;
- виноград сушений (ізіюм) за ГОСТ 6882;
- лимонну олію за ТУ 18-16-445;
- цукор-пісок за ДСТУ 2316 (ГОСТ 21).

Беруть спирт етиловий ректифікований вищої очистки і воду, які відповідають вимогам стандартів, подають у чан для приготування сортировки,

обробляють активованим вугіллям, фільтрують і подають у довідний чан.

Окремо готують відомим способом спиртований сік клюкви. Беруть 1848,0 кг клюкви, мийуть, дрібнять, направляють на карусельний прес. Сік надходить у змішувач, куди також подають і спирт. Після змішування отримують 1445,0-1955,0 дм³ спиртованого соку клюкви.

Окремо готують відомим способом ароматний спирт лимонної олії. Беруть 0,07 кг лимонної олії, завантажують у куб перегінного апарату, заливають 17,5 дм³ водно-спиртовою рідиною міцністю 50% і піддають перегонці. В результаті чого отримують 8,92-12,1 дм³ ароматного спирту лимонної олії міцністю 75%.

Заздалегідь готують відомим способом спиртовані морси:

- беруть 4 кг бузини чорної, подрібнюють, завантажують у чан і заливають спиртом. Настояють при постійному перемішуванні протягом 10 діб. Після чого відбувається злив морсу першого зливу. Сировину, яка залишилась, вдруге заливають 25%-ною водно-спиртовою рідиною, настоюють при постійному перемішуванні протягом 6-8 діб. Зливають отриманий морс другого зливу. З відпрацьованої сировини відпресовують морс. Потім змішують відпресований морс зі злитим морсом першого та другого зливів і отримують 13,1-17,7 дм³ спиртованого морсу бузини чорної;

- беруть 4,5 кг ізюму, подрібнюють, завантажують у чан і заливають спиртом. Настояють при постійному перемішуванні протягом 10 діб. Потім зливають морс першого зливу, а сировину, яка залишилась, вдруге заливають 25%-ною водно-спиртовою рідиною. Настояють при постійному перемішуванні протягом 6-8 діб і зливають отриманий морс другого зливу. З відпрацьованої сировини відпресовують морс і потім змішують зі злитим морсом першого та другого зливів і отримують 14,5-19,6 дм³ спиртованого морсу ізюму.

Окремо готують відомим способом 65,8%-ний розчин цукру. Беруть 50 кг цукру, заливають водою і отримують 49,3-66,7 дм³ цукрового сиропу.

В отриману сортировку додають приготовлені: спиртований сік клюкви (1445,0-1955,0) дм³, ароматний спирт лимонної олії (8,92-12,1) дм³, спиртований морс бузини чорної (13,1-17,7) дм³, спиртований морс ізюму (14,5-19,6) дм³ і 65,8%-ний цукровий сироп (49,3-66,7) дм³ купажують, доводять купаж до міцності 38% об. і подають на розлив.

Приклади конкретного виконання зведені в таблицю.

Композиції інгредієнтів для гіркої настойки за прикладами 1-5 готують аналогічно вищезгаданому прикладу.

Аналізуючи наведені приклади, необхідно відмітити, що придатними до виробництва є приклади 2, 3 і 4. Оптимальний приклад - 3.

Композиція, що заявляється, використана підприємством-заявником, при виробництві дослідної партії гіркої настойки "Карат Клюківка", яка користується підвищеним попитом споживачів.

Приклади конкретного виконання композиції
інгредієнтів для гіркої настойки "Карат Клюківка"

Ном. п.п.	Сировина, інгредієнти та органолептичні показники	Один. вимір.	П р и к л а д и				
			1	2	3	4	5
I	2	3	4	5	6	7	8
1.	Спирт етиловий ректифікований вищої очистки		Спирт і воду задають з розрахунку на міцність купажу				
2.	Вода питна пом'якшена		38% об.				
3.	Клюква	кг	1492,2	1570,8	1848,0	2125,2	2231,4
4.	Спиртований сік клюкви	дмЗ	1372,7	1445,0	1700,0	1955,0	2052,7
5.	Лимонна олія	кг	0,057	0,06	0,07	0,08	0,084
6.	Ароматний спирт лимонної олії	дмЗ	8,87	8,92	10,5	12,1	12,7
7.	Бузина чорна	кг	3,23	3,4	4,0	4,6	4,83
8.	Спиртований морс бузини чорної	дмЗ	12,4	13,1	15,4	17,71	18,5
9.	Виноград сушений /ізюм/	кг	3,6	3,8	4,5	5,1	5,3
10.	Спиртований морс ізюму	дмЗ	13,7	14,5	17,0	19,5	20,4
11.	Цукор	кг	40,3	42,5	50,0	57,5	60,3
12.	Цукровий сироп 65,8%-ний	дмЗ	46,8	49,3	58,0	66,7	70,0
Органолептичні показники							
Зовнішній вигляд			прозора рідина без сторонніх включень і осаду				
Колір			рожевий	прибавливий, яскраво-червоний з рожевим відтінком		темно- червоний	
Смак та аромат			м'який з ледь від- чутним клюквенно- лимонним присма- ком і ароматом	особливо м'який, зі злагод- женим клюквенно-лимонним смаком і ароматом, який легко запам'ятовується		особливо м'який, кис- луватий, з перенасиче- ним клюквен- но-лимонним смаком і ароматом	

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