



УКРАЇНА

(19) UA (11) 41753 (13) U
(51) МПК (2009)
C12G 3/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАЛИВКА "СЯЙВО КАРПАТ"

| 1 | 2 |
|---|--|
| (21) u200814134 | морс ожини 1 і 2 зливу 400-500 |
| (22) 08.12.2008 | морс брусниці 1 і 2 зливу 550-630 |
| (24) 10.06.2009 | настій кориці 1 і 2 зливу 4,5-7,0 |
| (46) 10.06.2009, Бюл.№ 11, 2009 р. | настій гвоздики 1 і 2 зливу 2,12-4,12 |
| (72) КІРЮК ХРИСТИНА ІВАНІВНА, UA, СТАСІВ | цукровий сироп 65,8 % 3000-3800 |
| ТЕТЯНА ГЕННАДІІВНА, UA | лимонна кислота з розрахунку доведення масової концентрації кислот до 0,25 г/100 см ³ |
| (73) КІРЮК ХРИСТИНА ІВАНІВНА, UA, СТАСІВ | спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна підготовлена з розрахунку на міцність купажу 20 % решта. |
| ТЕТЯНА ГЕННАДІІВНА, UA | 2. Наливка за п. 1, яка відрізняється тим, що в складі інгредієнтів використовують морс чорниці з добавкою ягід чорниць з розрахунку від 2% до 5% ваг. од. до готового продукту. |
| (57) 1. Наливка, що містить водно-спиртову рідину, воду, настій кориці, настій гвоздики, малину, цукровий сироп 65,8 % і лимонну кислоту, яка відрізняється тим, що як малину використовують морс малини 1 і 2 зливу, та додатково містить чорницю, ожину і брусницю як морси 1 і 2 зливу при наступному співвідношенні інгредієнтів, в дм ³ на 1000дал: | |
| морс малини 1 і 2 зливу 1800-2200 | |
| морс чорниці 1 і 2 зливу 1350-1450 | |

Заявляється корисна модель, яка відноситься до лікєро-горілчаної промисловості, зокрема до композиції інгредієнтів для наливки.

Відома композиція інгредієнтів, що містить водно-спиртову рідину, воду, спиртований сік вишні, спиртований настій I і II зливу мигдалю гіркого, цукровий сироп 65,8%, ванілін і лимонну кислоту (Настойка солодка "Вишнева", Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок, Київ, 1994р., ст.115).

Однак в даній композиції наявність у великій кількості одного із інгредієнтів, в виді спиртованого соку, надає напою виражений вишневий аромат, який по різному сприймається споживачами, що звужує об'єми випуску цього напою і його популярність.

Найбільш близькою до композиції інгредієнтів до наливки «Сяйво Карпат», що заявляється, є композиція інгредієнтів, що містить водно-спиртову рідину, воду, настій кориці, настій гвоздики, малину, цукровий сироп 65,8% і лимонну кислоту, при цьому малину використовують як малиновий спиртований сік і додатково містить полуничний спиртований сік і спиртований сік чорноплодної горобини (Композиція інгредієнтів до

настойки солодкої «Княжна», патент №28705 А, C12G3/06, Бюл. №5-II, 2000р.).

Проте у вказаній композиції є недостатній кількісний склад інгредієнтів, які надавали би напою імуностимулюючої дії, і цілющих властивостей, а міцність напою також дещо обмежує попит і споживання продукту.

В основу корисної моделі - Наливка «Сяйво Карпат» - поставлено задачу створення композиційного складу інгредієнтів наливки із підвищеною імуностимулюючою дією, шляхом розширення кількісного складу і додаткового введення інгредієнтів в виді цілющих напівфабрикатів, що забезпечує збагачення наливки біологічно активними речовинами та розширення асортименту напоїв.

Поставлена задача вирішується тим, що наливка «Сяйво Карпат», що містить водно-спиртову рідину, воду, настій кориці, настій гвоздики, малину, цукровий сироп 65,8% і лимонну кислоту, при цьому як малину використовують морс малини 1 і 2 зливу та додатково містить чорницю, ожину і брусницю як морси 1 і 2 зливу при наступному співвідношенні інгредієнтів, в дм³ на 1000дал:

| | |
|---|-----------|
| морс малини 1 і 2 зливу, дм ³ | 1800-2200 |
| морс чорниці 1 і 2 зливу, дм ³ | 1350-1450 |

(13) U
(11) 41753
(19) UA

| | |
|--|-----------|
| морс ожини 1 і 2 зливу, дм ³ | 400-500 |
| морс брусниці 1 і 2 зливу, дм ³ | 550-630 |
| настій кориці 1 і 2 зливу, дм ³ | 4,5-7,0 |
| настій гвоздики 1 і 2 зливу, дм ³ | 2,12-4,12 |
| цукровий сироп 65,8%, дм ³ | 3000-3800 |
| лимонна кислота з розрахунку доведення масової концентрації кислот до 0,25г/100см ³ | |
| спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна підготовлена з розрахунку на міцність купажу 20%, дм ³ | решта. |

Крім того, в композиції інгредієнтів до наливки в складі інгредієнтів використовують морс чорниці з добавкою ягід чорниць з розрахунку від 2% до 5% ваг. од. до готового продукту.

Розширення кількісного складу інгредієнтів у композиції досягнуто за рахунок відповідного введення до складу наливки таких напівфабрикатів, в якості інгредієнтів, якими є морси малини, чорниці, ожини і брусниці. В результаті продукт збагачено біологічно активними речовинами, що містяться в цих інгредієнтах, чим зумовлена його імуностимулююча дія. Особливо через наявність, у великій кількості, малини, чорниці, ожини і брусниці, які застосовують в науковій та народній медицині в якості полівітамінного і сечогінного засобу та для збудження апетиту. При цьому біологічно активні речовини сприяють не тільки підвищенню фізіологічної цінності продукту але беруть активну участь у формуванні органолептичних показників наливки.

Водночас, задача вирішена і за рахунок того, що запропоновано граничні інтервали місткості інгредієнтів до композиції, які дозволяють отримати напій з відповідним смаком і ароматом. Оптимальне співвідношення граничних інтервалів у наливці «Сяйво Карпат», отримане експериментально, пояснюється наступним:

- при зміні місткості компонентного складу одного із інгредієнтів в більшу чи меншу сторону від наведених інтервалів виготовлена настоянка солодка втрачає округлений смак, в ній спостерігається збільшення тону того чи іншого компоненту, а також відсутнє поєднання з іншими ароматичними добавками.

Крім того, пропонується наливка передбачає можливість використання морсу чорниці з добавкою ягід, що покращують смакові якості і зовнішній вигляд готового продукту.

Отже за рахунок комплексного вирішення поставленої задачі, розширення кількісного складу інгредієнтів, тобто використання нових добавок, і приватний випадок виконання сполуки речовини з визначенням оптимального співвідношення інгредієнтів - забезпечено збагачення наливки біологічно активними речовинами та розширення асортименту напоїв.

Запропоновану наливку «Сяйво Карпат» готують таким чином.

Для приготування наливки застосовують:
спирт етиловий ректифікований вищої очистки згідно ДСТУ 4221;
воду питну підготовлену згідно ГОСТ 2874-82;
цукор-пісок згідно ДСТУ 2316;

лимонну кислоту згідно ГОСТ 908;
настої приготувані з гвоздики згідно ГОСТ 29047 і з кориці згідно ГОСТ 209049;
морси плодово-ягідні спиртовані згідно з чинною НД (ТІ 00032744-4149-2006).

Приклад 1

Спочатку готують морси 1 і 2 зливів із ягід малини, чорниці, ожини і брусниці. Для цього беруть ягідну сировину, зважену у відповідній кількості: малини -1000,0кг, чорниці - 625,0кг, ожини - 218,75кг і брусниці - 268,75кг і загрузають в окремі чани. Далі ягоди заливають водно-спиртовою рідиною у співвідношенні 1:1. Настоявання здійснюють при періодичному перемішуванні (не менше 5 разів) упродовж 14 діб, а при щоденному перемішуванні - 6-10 діб, після чого здійснюють злив першого зливу морсів з перекачуванням в відстійні ємкості і заміром отриманої відповідно настоюної водно-спиртової рідини міцністю 45%, вихід якої складає 1100,0дм³ морсу малини, 750,0дм³ морсу чорниці, 295,625дм³ морсу брусниці і 240,625дм³ морсу ожини I зливу.

Другий злив сировини здійснюють 30%-ою водно-спиртовою рідиною здійснюючи настоювання упродовж 6-8 діб при щоденному перемішуванні-перекачкою. Отримують вихід морсу другого зливу міцністю 30% відповідно в кількості 980,0 дм³ морсу малини, 656,25дм³ морсу чорниці, 301,0дм³ морсу брусниці і 214,375дм³ морсу ожини II зливу.

Далі змішують злиті кількості морсів першого і другого зливів у відстійних чанах або бутах і заміряють загальну кількість отриманого морсу I та II зливу.

Спирт і воду, які відповідають вимогам стандартів, задають в сортуючий чан із розрахунку одержання суміші міцністю 20%, після цього водно-спиртову рідину перемішують та пропускають через шар вугілля марки БАУ-А за ГОСТ 6217-74, висотою 4м, із швидкістю 60дал в годину. Одержану таким чином водно-спиртову рідину задають в купажний чан, в який додають: 1800л морсу малинового 1 і 2 зливу, 1350л морсу чорниці, 400л морсу ожини, 550л морсу брусниці, до яких додають 4,5л настою кориці I і II зливу, 2,12л настою гвоздики I зливу (приготування настоїв див. Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок, Київ - 1994р. Держжарчопром України, таблиця 6, ст.326), і заливають 3000л цукрового сиропу 65,8%-ного і відповідну дозу лимонної кислоти з розрахунку доведення масової концентрації кислот в купажній суміші до 0,2г/100см³.

Згодом купаж ретельно перемішують упродовж 10 хвилин та витримують його упродовж 24 годин.

Отримана готова композиція має наступне співвідношення інгредієнтів в розрахунку на 1000дал:

| | |
|--|------|
| морс малини 1 і 2 зливу, дм ³ | 1800 |
| морс чорниці 1 і 2 зливу, дм ³ | 1350 |
| морс ожини 1 і 2 зливу, дм ³ | 400 |
| морс брусниці 1 і 2 зливу, дм ³ | 550 |
| настій кориці 1 і 2 зливу, дм ³ | 4,5 |
| настій гвоздики 1 і 2 зливу, дм ³ | 2,12 |
| цукровий сироп 65,8%, дм ³ | 3000 |

лимонна кислота з розрахунку доведення масової концентрації кислот до 0,25г/100см³
спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна підготовлена з розрахунку на міцність купажу 20%, дм³ решта.

Приклад 2

Готують композицію так як і в прикладі I, але із врахуванням задання необхідної кількості інгредієнтів для даної композиції. Одержана композиція має наступне співвідношення інгредієнтів, в дм³ на 1000дал:

| | |
|--|--------|
| морс малини 1 і 2 зливу, дм ³ | 2080,0 |
| морс чорниці 1 і 2 зливу, дм ³ | 1400,0 |
| морс ожини 1 і 2 зливу, дм ³ | 455,0 |
| морс брусниці 1 і 2 зливу, дм ³ | 596,0 |
| настій кориці 1 і 2 зливу, дм ³ | 6,26 |
| настій гвоздики 1 і 2 зливу, дм ³ | 3,12 |
| цукровий сироп 65,8%, дм ³ | 3451,0 |
| лимонна кислота з розрахунку доведення масової концентрації кислот до 0,25г/100см ³ | |
| спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна підготовлена з розрахунку на міцність купажу 20%, дм ³ | решта. |

Приклад 3

Готують композицію так як і в прикладі I, але із врахуванням задання необхідної кількості інгредієнтів для даної композиції. Одержана композиція

має наступне співвідношення інгредієнтів, в л на 1000дал:

| | |
|--|--------|
| морс малини 1 і 2 зливу, дм ³ | 22000, |
| морс чорниці 1 і 2 зливу, дм ³ | 1450,0 |
| морс ожини 1 і 2 зливу, дм ³ | 500,0 |
| морс брусниці 1 і 2 зливу, дм ³ | 630,0 |
| настій кориці 1 і 2 зливу, дм ³ | 7,0 |
| настій гвоздики 1 і 2 зливу, дм ³ | 4,12 |
| цукровий сироп 65,8%, дм ³ | 3800,0 |

лимонна кислота з розрахунку доведення масової концентрації кислот до 0,25г/100см³
спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна підготовлена з розрахунку на міцність купажу 20%, дм³ решта.

Крім того запропонована композиція передбачає можливість збагачення композиції ягодами чорниці з розрахунку від 2 до 5% ваг.од. готового продукту, що підсилює смакові якості і зовнішній вигляд наливки.

Виготовлена за прикладами 1, 2, 3 наливка подається на розлив, пакування, маркування, транспортування і зберігання здійснюють за ГОСТ 12545-81.

При цьому, наливка "Сяйво Карпат" має наступні органолептичні показники: зовнішній вигляд - прозора рідина (з поодинокими ягодами чорниці або без них); колір - малиновий; смак - солодкий; аромат - малиновий з відтінком чорниці.