



УКРАЇНА

(19) UA (11) 42529 (13) A

(51) 7 C12G3/00, C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ГІРКОЇ НАСТОЙКИ "КАРАТ ЗУБРІВКА ДУХМ'ЯНА"

(21) 2001032032

(22) 27 03 2001

(24) 15 10 2001

(33) UA

(46) 15 10 2001, Бюл. № 9, 2001 р.

(72) Тригуб Олександр В'ячеславович, Мартинов
Олександр Леонідович, Тригуб Галина Іванівна

(73) СПІЛЬНЕ ПІДПРИЄМСТВО З ІНОЗЕМНИМИ
ІНВЕСТИЦІЯМИ ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "КИПАРІС", UA

(57) Композиція інгредієнтів для гіркої настойки,
що включає чаполоч пахучу, буркун лікарський,
барвник та водно-спиртову рідину, яка відрізня-

ється тим, що вона додатково містить липовий
цвіт і квіти бузини чорної, а як барвник використо-
вують тартазин при такому співвідношенні інгре-
дієнтів на кг/1000 дал готової продукції

чаполоч пахуча	19,8-24,2
буркун лікарський	1,8-2,2
липовий цвіт	1,17-1,43
квіти бузини чорної	0,63-0,77
тартазин	0,14
водно-спиртова рідина	решта на міцність купажу 40%об

Винахід відноситься до лікєро-горілочної про-
мисловості, а саме^ до складу композиції гіркої на-
стойки

Відома композиція "Настойка горькая "Зубров-
ка" (див. "Рецептуры ликеро-водочных изделий и
водок" - М. Легкая и пищевая промышленность,
1981 - С. 206), яка містить на 1000 дал готової
продукції рослинну сировину чаполочі пахучої (по
російськи - зубровка душистая) - 25,0 кг, барвник -
тартазин 0,15 кг та водно-спиртову рідину - реш-
та з розрахунку міцності купажу 40%об

Збіжними ознаками відомої композиції та ком-
позиції, що пропонується, є наявність рослинної
сировини чаполочі пахучої, барвника - тартазину
та водно-спиртової рідини при міцності купажу
40%об

Причинами, які перешкоджають одержанню
очікуваного технічного результату є невисокі дегу-
стаційні властивості настойки, пекучий недостат-
ньо м'який смак з одноплановим простим арома-
том чаполочі пахучої, крім того, настойка має не-
високу вітамінну цінність через використання тіль-
ки одного виду рослинної сировини

Найближчим технічним рішенням до рішення,
що пропонується, є "Композиция ингредиентов
для "Горькой настойки-бальзама "Сибирь" (див.
а с СРСР № 726163, МКП С12G3/06, 1978), яка
містить на кг/1000 дал готової продукції

золотий корінь	0,8-8,0
пантокрин	0,01-0,1
квіти черемхи	0,1-1,0
плоди черемхи	3,5-35,0
вопудушка золотиста	0,03-0,3

горіх кедровий	5,0-50,0
пижма	0,05-0,5
моралий корінь	0,8-8,0
звіробій	1,6-16,0
чаполоч	0,8-8,0
буркун	1,1-11,0
березові бруньки	0,6-6,0
соснові бруньки	2,0-20,0
материнка	0,2-2,0
м'ята	0,4-4,0
шавлія мускатна	1,4-14,0
ромашка	0,27-2,7
подорожник	0,05-0,5
полін	0,05-0,5
мед	30,0-300,0
копір	12,0-120,0
море чорноплідної горобини	7,5-75,0
сік яблуневий	40,0-400,0
коньяк	400,0-500,0
водно-спиртова рідина	решта

Збіжними ознаками відомої композиції та ком-
позиції, що пропонується, є наявність в ній компо-
нентів буркун, чаполоч, барвник та водно-
спиртова рідина

Причинами, що перешкоджають одержанню
очікуваного технічного результату є

- використання в композиції занадто великої кі-
лькості духмяних трав, які забивають одна одну і
негативно впливають на виразність смаку і аро-
мату напою,

- дуже широкий діапазон заявленої кількості
рецептурних компонентів композиції гіркої на-
стойки на 1000 дал готової продукції між меншою

(19) UA (11) 42529 (13) A

(приклад 1) і більшою (приклад 2) границями, через що при приготуванні напоїв за прикладами 1 і 2 різко невпізнавально відрізняються напої один від другого смаком, ароматом і кольором, що не забезпечує виготовлення гіркої настойки в межах запропонованого діапазону з визначеними характерними однаковими дегустаційними властивостями,

- використання в гіркій настойці великої кількості дефіцитних, коштовних компонентів та великих трудомістких витрат на її приготування. Ця гірка настойка може виготовлятися тільки в дуже малому об'ємі і широким попитом споживачів користуватися не може.

В основу винаходу поставлено задачу створити таку композицію інгредієнтів гіркої настойки шляхом попаткового вмісту липового цвіту і квітів бузини чорної, використанню як барвника тартразина та вдалому підбору і співвідношенню інгредієнтів забезпечується одержання гіркої настойки з підвищеними органолептичними властивостями - привабливим зеленувато-жовтим кольором, приємним особливо м'яким смаком, легким пряним ароматом чаполочи і ніжним відтінком польових трав, крім того, вона збагачена корисними речовинами та вітамінами, які позитивно впливають на організм людини.

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак, які включають наявність в композиції, що пропонується, чаполочи пахучої, буркуну лікарського, барвника та водно-спиртової рідини, а також нових, відмінних від прототипу, суттєвих ознак, достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони і додатково містить липовий цвіт і квіти бузини чорної, а як барвник використовують тартразин при наступному співвідношенні інгредієнтів на кг/1000 дал готової продукції

чаполоч пахуча	19,8-24,2
буркун лікарський	1,8-2,2
липовий цвіт	1,17-1,43
квіти бузини чорної	0,63-0,77
тартразин	0,14
водно-спиртова рідина	решта на міцність купажу 40%об

Таким чином, завдяки використанню в композиції інгредієнтів для гіркої настойки всіх суттєвих ознак, а саме завдяки співвідношенню і вдалому підбору компонентів досягається поставлена задача - напій набуває привабливий зеленувато-жовтий колір, приємний особливо м'який смак з легким пряним ароматом чаполочи і ніжним відтінком польових трав чаполочи пахучої, буркуну лікарського, значно посилюючого легкий пряний аромат одне одного і надає композиції синергетичного ефекту, крім того, гірка настойка додатково збагачена корисними білковими та дубильними речовинами, кумарином, мелітоїном, дікумарином, глікозидами, ефірними оліями, вітамінами - аскорбіновою кислотою, токоферолом, каротином, глюкозою, фруктозою, токофенолом та іншими, що, в цілому, надає напою цілющих властивостей, позитивно впливає на організм споживача і направлено на роботу шлунково-кишкового тракту, посилює апетит, сприяє збільшенню лейкоцитів в крові і має протизапальні, потогінні, бактерицидні та заспокоєнні властивості. Гірка настойка особли-

во корисна при захворюваннях грипом, ангіною та простудою. Вдало підібране співвідношення інгредієнтів дозволяє одержати гірку настойку з приємним особливо м'яким смаком і легким пряним ароматом чаполочи і ніжним відтінком польових трав, збагачену корисними речовинами та вітамінами, тобто досягається поставлена задача. Композиція, що пропонується, готується наступним способом.

Для приготування 1000 дал гіркої настойки 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,
- настої виготовлені з чаполочи пахучої за ГОСТ 21570, буркуну лікарського за ГОСТ 14101, липового цвіту за ГОСТ 6518, квітів бузини чорної за ГОСТ 16800,
- тартразин

Беруть спирт етиловий ректифікований вищої очистки і воду (відповідно до рецептури), які відповідають вимогам стандартів, подають у чан для приготування сортувалки, обробляють активованим вугіллям, фільтрують і подають у довідний чан.

Окремо готують відомими способами трав'яні настої

- беруть (19,8-24,2) кг чаполочи пахучої, подрібнюють і заливують 398,0-484,0 дм³ 45%-ною водно-спиртовою рідиною, настоюють протягом 5 діб. Настій I-го зливу 316,8-387,2 дм³ міцністю 44%об зливають, а решту рослинної сировини (чаполочи пахучої) вдруге заливують 316,8-387,2 дм³ 40%-ною міцністю і настоюють також протягом 5 діб. Отриманий настій II-го зливу в кількості 316,8-387,2 дм³ міцністю 41%об зливають. Після чого настої I-го і II-го зливів змішують і одержують 633,6-774,4 дм³ настою чаполочи пахучої.

- беруть (1,8-2,2) кг буркуну лікарського, подрібнюють і заливують 18,0-22,0 дм³ 50%-ною водно-спиртовою рідиною, настоюють протягом 5 діб. Настій I-го зливу 13,5-16,5 дм³ міцністю 49%об зливають, а решту рослинної сировини (буркуну лікарського) вдруге заливують 13,5-16,5 дм³ 40%-ною міцністю і настоюють також протягом 5 діб. Отриманий настій II-го зливу в кількості 13,5-16,5 дм³ міцністю 43%об зливають. Після чого настої I-го і II-го зливів змішують і одержують 27,0-33,0 дм³ настою буркуну лікарського.

- беруть (1,17-1,43) кг липового цвіту подрібнюють і заливують 23,4-28,6 дм³ 45%-ною водно-спиртовою рідиною, настоюють протягом 7 діб. Настій I-го зливу 18,9-23,1 дм³ міцністю 43%об зливають,

- беруть (0,63-0,77) кг квітів бузини чорної подрібнюють і заливують 12,6-15,4 дм³ 50%-ною водно-спиртовою рідиною, настоюють протягом 7 діб. Настій I-го зливу 9,9-12,1 дм³ міцністю 43%об зливають.

В отриману сортувалку додають приготівлені настої чаполочи пахучої (633,6-774,4) дм³, буркуну лікарського (27,0-33,0) дм³, липового цвіту (18,9-23,1) дм³, квітів бузини чорної (9,9-12,1) дм³, тарт-

разину 0,14 купають, доводять купаж до міцності 40,0%об і подають на розлив

Приклади конкретного використання композицій інгредієнтів для гіркої настійки "Карат Зубрівка духмяна" зведені в таблицю

Композицію інгредієнтів для настійки гіркої за прикладами №№ 1-5 готують аналогічно вищезгаданому способу

Аналізуючи наведені приклади, необхідно відмітити, що придатними до виробництва є приклади 2, 3 і 4

Композиція, що пропонується підприємством-заявником, при виробництві дослідної партії настійки гіркої "Карат Зубрівка духмяна", яка користується підвищеним попитом у споживачів

Таблиця

Приклади конкретного приготування композицій інгредієнтів для гіркої настійки "Карат Зубрівка духмяна"

на 1000 дал готової продукції

№№ п/п	Інгредієнти композиції гіркої настійки та її органолептичні показники	Одиниці виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	Чаполоч пахуча	кг	18,7	19,8	22,0	24,2	25,3
2	Настій чаполочі пахучої I і II зливу	дм ³	598,4	633,6	704,0	774,4	809,6
3	Буркун лікарський	кг	1,7	1,8	2,0	2,2	2,3
4	Настій буркуну лікарського I і II зливу	дм ³	25,5	27,0	30,0	33,0	34,5
5	Липовий цвіт	кг	1,11	1,17	1,3	1,43	1,50
6	Настій липового цвіту I зливу	дм ³	17,9	18,9	21,0	23,1	24,2
7	Квіти бузини чорної	кг	0,6	0,63	0,7	0,77	0,8
8	Настій квітів бузини I зливу	дм ³	9,4	9,9	11,0	12,1	12,6
9	Тартразин	кг	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14
10	Водно-спиртова рідина	решта					
Органолептичні показники							
Зовнішній вигляд			Прозора рідина без сторонніх включень і осаду				
Колір			Зеленувато-жовтий				Зелено-коричневий
Смак та аромат			Відчутний пекучий смак з ледь відчутним ароматом чаполочі	Приємний особливо м'який смак з виразним ніжним ароматом чаполочі, що відділяється легким ароматом польових трав			М'який смак з перенасиченим характерним ароматом чаполочі і ледь відчутним відтінком польових трав

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку _____ 2002 р. Формат 60х84 1/8
Обсяг _____ обл.-вид арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180
(044) 268-25-22