



УКРАЇНА

(19) UA (11) 48395 (13) U
(51) МПК
C12G 3/06 (2006.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАЛИВКА "КАРПАТСЬКИЙ СПОТИКАЧ"

1	2
(21) u200911274	морс чорносливовий I i II зливу, 1490,00-
(22) 06.11.2009	дм ³ 1510,00
(24) 10.03.2010	морс кураги I i II зливу, дм ³ 490,00-
(46) 10.03.2010, Бюл.№ 5, 2010 р.	510,00
(72) КІРЮК ХРИСТИНА ІВАНІВНА, СТАСІВ ТЕТЯ-	морс кизилу I i II зливу, дм ³ 390,00-
НА ГЕННАДІЇВНА, ЧЕВОРИС АННА МИКОЛАЇВНА	410,00
(73) КІРЮК ХРИСТИНА ІВАНІВНА, СТАСІВ ТЕТЯ-	настій материнки I i II зливу, дм ³ 29,50-30,50
НА ГЕННАДІЇВНА, ЧЕВОРИС АННА МИКОЛАЇВНА	настій м'яти I i II зливу, дм ³ 5,80-6,20
(57) Наливка, що містить водно-спиртову рідину,	цукровий сироп 65,8 %-ний, дм ³ 2850,00-
морси I i II зливу, настої I i II зливу, цукровий сироп	2900,00
65,8 %-ний і лимонну кислоту, яка відрізняється	лимонна кислота з розрахунку до-
тим, що як морси I i II зливу використовують морс	ведення масової концентрації ки-
вишневий, морс чорносливовий, морс кураги і	слот до 0,35 г/100 см ³
морс кизилу, а як настої I i II зливу - настій мате-	спирт етиловий ректифікований
ринки і настій м'яти при наступному співвідношенні	вищої очистки і вода питна підго-
інгредієнтів, в дм ³ на 1000 дал:	товлена з розрахунку на міцність
морс вишневий I i II зливу, дм ³ 1990,00-	купажу 21 %, дм ³ решта.
2010,00	

Корисна модель належить до лікоро-горілчаної промисловості, зокрема до композиції інгредієнтів для наливки.

Відома композиція інгредієнтів, що містить водно-спиртову рідину, малиновий спиртовий сік, полуничний спиртований сік і спиртований сік чорноплодної горобини, настій кориці і настій гвоздики, цукровий сироп 65,8 %-ний і лимонну кислоту (Композиція інгредієнтів до настойки солодкої «Княжна», патент № 28705 А, С12G 3/06, Бюл. № 5-II, 2000 р.).

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.

Найбільш близькою до композиції інгредієнтів до наливки «Карпатський спотикач», що заявляється, є композиція інгредієнтів, яка містить водно-спиртову рідину, морси I i II зливу, настої I i II зливу, цукровий сироп 65,8 %-ний і лимонну кислоту. При цьому як морси I i II зливу використовують морс малини, морс чорниці, морс ожини і морс брусниці, а як настої I i II зливу настій кориці і на-

стій гвоздики (Композиція інгредієнтів до наливки «Сяйво Карпат», патент № 30445, С12G 3/00, Бюл. № 4, 2008 р.).

Проте вміст інгредієнтів у вигляді морсів і настоїв є дещо малий, що зменшує кількість біологічно активних речовин і імуностимулюючу дію напою, а міцність напою також дещо обмежує попит і споживання продукту.

В основу корисної моделі - Наливка «Карпатський спотикач» - поставлено задачу створення композиційного складу інгредієнтів наливки із підвищеною імуностимулюючою дією, шляхом введення інших цілющих напівфабрикатів з біологічно активними речовинами у більшій кількості, забезпечити збагачення наливки біологічно активними речовинами та розширення асортименту напоїв групи наливки.

Поставлена задача вирішується тим, що наливка «Карпатський спотикач», яка містить водно-спиртову рідину, морси I i II зливу, настої I i II зливу, цукровий сироп 65,8 %-ний і лимонну кислоту, при цьому, згідно корисної моделі, як морси I i II зливу використовують морс вишневий, морс чорносливовий, морс кураги і морс кизилу, а як настої

(19) UA (11) 48395 (13) U

I і II зливу настій материнки і настій м'яти при наступному співвідношенні інгредієнтів, в дм³ на 1000 дал:

морс вишневий I і II зливу, дм ³	1990,00-2010,00
морс чорнослизовий I і II зливу, дм ³	1490,00-1510,00
морс кураги I і II зливу, дм ³	490,00-510,00
морс кизилу I і II зливу, дм ³	390,00-410,00
настій материнки I і II зливу, дм ³	29,50-30,50
настій м'яти I і II зливу, дм ³	5,80-6,20
цукровий сироп 65,8 %-ний, дм ³	2850,00-2900,00

лимонна кислота з розрахунку доведення масової концентрації кислот до 0,35 г/100 см³

спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна підготовлена з розрахунку на міцність купажу 21 %, дм³

- решта.

Введення в більшість інгредієнтів, якими є морси вишневий, чорнослизовий, кураги і кизилу та настої материнки і м'яти, продукт збагачено біологічно активними речовинами, що містяться в цих інгредієнтах, чим зумовлена його імуностимулююча дія.

Водночас, задача вирішена і за рахунок того, що запропоновано граничні інтервали місткості інгредієнтів, які дозволяють отримати напій з відповідним смаком і ароматом. Запропонованим співвідношенням інгредієнтів досягається стійке поєднання компонентів і забезпечується створення напою у вигляді прозорої рідини темно-вишневого кольору, який характеризується кисло-солодким смаком та ароматом чорносливу та вишні.

Запропоновану наливку «Карпатський спотикач» готують таким чином.

Для приготування наливки застосовують:

спирт етиловий ректифікований вищої очистки згідно ДСТУ 4221;

воду питну підготовлену згідно ГОСТ 2874-82;

морс вишневий (плоди) згідно з ГОСТ 21921;

морс чорнослизовий (плоди) згідно чинного

НД;

морс кураги (плоди) згідно чинного НД;

морс кизилу (плоди) згідно ГОСТ 16524;

настій материнки згідно ГОСТ 21908;

настій м'яти згідно ДСТУ ISO 2256;

цукор білий згідно ДСТУ 4623;

лимонну кислоту згідно ДСТУ ГОСТ 908.

Приклад I. Спочатку готують морси I і II зливів із плодів вишні, чорносливу, кураги і кизилу. Для цього беруть ягідну сировину, зважену у відповідній кількості: вишню - 520,0 кг, чорнослив - 389,0 кг, курагу - 130,0 кг і кизилу - 170,0 кг і загрузають в окремі чани. Далі плоди вишні, чорносливу, кураги заливають водно-спиртовою рідиною у співвідношенні 1:2,5, а плоди кизилу у співвідношенні 1:1,2. Настоювання 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 настояної водно-спиртової рідини

міцністю 40 %, 50 %, 45 % і 45 % для вишні, чорносливу, кураги і кизилу, відповідно, вихід якої складає 1300,0 дм³ морсу вишневого, 972,5 дм³ морсу чорнослизового, 325,0 дм³ морсу кураги і 201,0 дм³ морсу кизилу I зливу.

Другий злив сировини здійснюють 35 %-ою, 45 %-ою, 40 %-ою і 30-ою водно-спиртовою рідиною, для вишні, чорносливу, кураги і кизилу, відповідно, здійснюючи настоювання упродовж 6-8 діб при щоденному перемішуванні-перекачкою. Отримують вихід морсу другого зливу міцністю 35,5 %, 45,5 %, 41,5 % і 26 % відповідно в кількості 1090,0 дм³ морсу вишневого, 818,0 дм³ морсу чорнослизового, 273,0 дм³ морсу кураги і 199,0 дм³ морсу кизилу II зливу.

Далі змішують злиті кількості морсів першого і другого зливів у відстійних чанах або бутах і замірюють загальну кількість отриманого морсу, який складає 2000,0 дм³ морсу вишневого, 1500,0 дм³ морсу чорнослизового, 500,0 дм³ морсу кураги і 400,0 дм³ морсу кизилу I і II зливу.

Одночасно готують настої материнки і м'яти. Рослинну сировину в кількості 1,98 кг материнки і 0,3 кг м'яти заливають водно-спиртовою рідиною міцністю 50 % в кількості 20,0 і 4,5 дм³ відповідно, та настоюють протягом 5 діб. Після чого здійснюють злив I зливу настоїв відповідно настояної водно-спиртової рідини міцністю 49 % вихід якої складає 15,0 дм³ настою материнки і 3,0 дм³ настою м'яти I зливу.

Другий злив сировини здійснюють 40 %-ою водно-спиртовою рідиною, здійснюючи настоювання упродовж 5 діб. Отримують вихід настою другого зливу міцністю 43 % і 42 % відповідно в кількості 15,0 дм³ настою материнки і 3,0 дм³ настою м'яти II зливу.

Далі змішують злиті кількості настоїв I і II зливів і замірюють загальну кількість отриманого настою, який складає 30,0 дм³ настою материнки і 6,0 дм³ настою м'яти I і 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 4 м, із швидкістю 60 дал в годину. Одержану таким чином водно-спиртову рідину задають в купажний чан, в який додають: 1990 дм³ морсу вишневого I і II зливу, 1490,0 дм³ морсу чорнослизового I і II зливу, 490 дм³ морсу кураги I і II зливу, 390 дм³ морсу кизилу I і II зливу, до яких додають 29,5 дм³ настою материнки I і II зливу, 5,8 л настою м'яти I і II зливу, і заливають 2850 дм³ цукрового сиропу 65,8 %-ного і відповідну дозу лимонної кислоти з розрахунку доведення масової концентрації кислот в купажній суміші до 0,35 г/100 см³.

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

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

морс вишневий I і II зливу, дм ³	1990,00
морс чорнослизовий I і II зливу, дм ³	1490,00
морс кураги I і II зливу, дм ³	490,00

морс кизилу I i II зливу, дм ³	390,00
настій материнки I i II зливу, дм ³	29,50
настій м'яти I i II зливу, дм ³	5,80
цукровий сироп 65,8 %-ний, дм ³	2850,00
лимонна кислота з розрахунку доведення масової концентрації кислот до 0,35 г/100 см ³	
спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна підготовлена з розрахунку на міцність купажу 21 %, дм ³	- решта.

Приклад 2. Готують наливку так як і в прикладі 1, але із врахуванням задання необхідної кількості інгредієнтів для даної композиції. Одержана композиція має наступне співвідношення інгредієнтів, в дм³ на 1000 дал:

морс вишневий I i II зливу; дм	2000,00
морс чорносливовий I i II зливу, дм ³	1500,00
морс кураги I i II зливу, дм ³	500,00
морс кизилу I i II зливу, дм ³	400,00
настій материнки I i II зливу, дм ³	30,0
настій м'яти I i II зливу, дм ³	6,0
цукровий сироп 65,8 %-ний, дм ³	2875,00
лимонна кислота з розрахунку доведення масової концентрації кислот до 0,35 г/100 см ³	
спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна підготовлена з розрахунку на міцність купажу 21 %, дм ³	- решта.

влена з розрахунку на міцність купажу 21 %, дм³

Приклад 3. Готують наливку так як і в прикладі 1, але із врахуванням задання необхідної кількості інгредієнтів для даної композиції. Одержана композиція має наступне співвідношення інгредієнтів, в л на 1000 дал:

морс вишневий I i II зливу; дм	2010,00
морс чорносливовий I i II зливу, дм ³	1510,00
морс кураги I i II зливу, дм ³	510,00
морс кизилу I i II зливу, дм ³	410,00
настій материнки I i II зливу, дм ³	30,50
настій м'яти I i II зливу, дм ³	6,2
цукровий сироп 65,8 %-ний, дм ³	2900,00
лимонна кислота з розрахунку доведення масової концентрації кислот до 0,35 г/100 см ³	
спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна підготовлена з розрахунку на міцність купажу 21 %, дм ³	- решта.

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

Корисна модель забезпечує збагачення наливки біологічно активними речовинами та розширення асортименту напоїв групи наливки.