



УКРАЇНА

(19) UA (11) 49316 (13) A

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ НАСТОЙКИ ГРКОЇ "КАРАТ З ПЕРЦЕМ МЕДОВА"

1	2
(21) 2001107361	м'ята перцева, кг 0,09 - 0,11
(22) 29 10 2001	материнка звичайна, кг 0,09 - 0,11
(24) 16 09 2002	липовий цвіт, кг 0,585 - 0,715
(46) 16 09 2002, Бюл. № 9, 2002 р.	ромашка лікарська, кг 0,09 - 0,11
(72) Тригуб Олександр Віталійович, Мартинов Олександр Леонідович, Тригуб Галина Іванівна	чебрець звичайний, кг 0,045 - 0,055
(73) СПІЛЬНЕ ПІДПРИЄМСТВО З ІНОЗЕМНИМИ ІНВЕСТИЦІЯМИ ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "КИПАРІС"	перець червоний стручковий (на приготування напівфабрикату), кг 5,4 - 6,6
(57) Композиція інгредієнтів для настоянки гркої, яка містить рослинну сировину буркуну лікарського і перцю червоного стручкового, мед, колер та водно-спиртову рідину, яка відрізняється тим, що вона додатково містить обніжжя бджолине, плоди яблук, рослинну сировину м'яти перцевої, материнки звичайної, липового цвіту, ромашки лікарської, чебрецю звичайного при наступному співвідношенні на 1000 дал готової настоянки	перець червоний стручковий (для внесення в пляшку), тис шт 40,0
буркун лікарський, кг 0,27 - 0,33	обніжжя бджолине, кг 0,18 - 0,22
	плоди яблук, кг 48,6 - 59,2
	мед, кг 13,5 - 16,5
	колер, кг 8,1 - 9,9
	водно-спиртова рідина, дм ³ решта на міцність купажу 40% об

Винахід відноситься до лікєро-горілчаного промисловості, а саме до грких настоянок

Відома композиція інгредієнтів гркої настоянки "Перцовка" (див "Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок", М., Легкая и пищевая промышленность, 1981г., стр. 219), що містить на 1000 дал готової продукції

перець червоний стручковий, кг	10,0
перець чорний, кг	4,0
кубеба, кг	1,0
колер, кг	30,0

спирт етиловий ректифікований - вищої очистки і воду	решта на міцність купажу 35% об
--	---------------------------------

Збіжними ознаками відомої композиції та композиції, що заявляється, є наявність перцю червоного стручкового, колеру та водно-спиртової рідини

Причинами, що перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату є одноплановість і бідність смаку з перевагою перцево-горілчаного пекучого присмаку

Крім того, в композиції у великій кількості (в тричі більше) використовується канцерогенний

барвник - колер і грка настоянка має незначну кількість вітамінів та мікроелементів

Найближчим технічним рішенням до винаходу, що заявляється, є "Спосіб виробництва гркої настоянки та композиція для гркої настоянки" (див патент України № 32260, МКП С 12 G 3/06, 1999р.), яка містить при наступному співвідношенні на 1000 дал готової продукції

настій перцю червоного стручкового, л	255,0 - 345,0
настій буркуну лікарського, л	33,0 - 45,1
цукровий сироп 65,8%-ний, л	9,8 - 13,2
мед, кг	8,5 - 11,5
колер, кг	4,3 - 5,7
водно-спиртова рідина	решта

Збіжними ознаками відомого технічного рішення та рішення, що заявляється є - рослинна сировина буркуну лікарського та перцю червоного стручкового, мед, колер і водно-спиртова рідина

Причинами, що перешкоджають отриманню очікуваного технічного результату є

- недостатньо високі дегустаційні властивості настоянки,

- збідненість смакових характеристик і ароматичної гами, крім того, напій має незначні цілющі

(13) A

(11) 49316

(19) UA

властивості і незначну кількість вітамінів та мікроелементів

В основу винаходу поставлено задачу удосконалення композиції для настоянки гіркої шляхом додаткового вмісту обніжжя бджолиного, плодів яблук, меду, коперу, рослинної сировини, буркуну лікарського, м'яти перцевої, материнки звичайної, липового цвіту, ромашки лікарської, чебрецю звичайного, перцю червоного стручкового, а також завдяки якісному і кількісному підбору компонентів та їх співвідношенню забезпечується одержання високоякісної настоянки гіркої з особливо м'яким, округлим, злагодженим та злегка пекучим смаком і привабливим своєрідним, який легко запам'ятовується споживачем - перцево-яблучно-медовим ароматом, а також збагаченої вітамінами, органічними кислотами, флавоноїдами, кумарином, дубильними речовинами, ефірними оліями, мікроелементами, що надають їй цілющих властивостей і підвищують її органолептичні властивості

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак, які включають наявність в композиції, що заявляється, рослинної сировини буркуну лікарського і перцю червоного стручкового, меду, копера та водно-спиртової рідини, а також нових відмінних від прототипу суттєвих ознак достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони - композиція додатково містить обніжжя бджолине, плоди яблук, рослинну сировину м'яти перцевої, материнки звичайної, липового цвіту, ромашки лікарської, чебрецю звичайного при наступному співвідношенні на 1000 дал готової настоянки

буркун лікарський, кг	0,27 - 0,33
м'ята перцева, кг	0,09 - 0,11
материнка звичайна, кг	0,09 - 0,11
липовий цвіт, кг	0,585 - 0,715
ромашка лікарська, кг	0,09 - 0,11
чебрець звичайний, кг	0,045 - 0,055
перець червоний стручковий (на приготування напівфабрикату), кг	5,4 - 6,6
перець червоний стручковий (для внесення в пляшку), тис шт	40,0
обніжжя бджолине, кг	0,18 - 0,22
плоди яблук, кг	48,6 - 59,2
мед, кг	13,5 - 16,5
копер, кг	8,1 - 9,9
водно-спиртова рідина, дм ³	решта на міцність купажу 40% об

Таким чином, завдяки використанню в композиції інгредієнтів для настоянки гіркої всіх суттєвих ознак, а саме, завдяки співвідношенню і вдалому підбору компонентів досягається поставлена задача - напій має бурштиново-золотистий колір та приємний м'який, округлий, злагоджений та злегка пекучий смак з своєрідним, привабливим, перцево-яблучно-медовим ароматом, при цьому напій збагачується вітамінами А, С, В₁, В₆, К, С, Р, флавоноїдами, органічними кислотами, мікроелементами, що надають йому цілющих властивостей, які позитивно впливають на організм людини (підвищення апетиту і тонусу шлунково-кишкового тракту, профілактика і лікування при грипі, ангіні, захворюваннях подиху та інше)

Композиція інгредієнтів для настоянки гіркої "Карат з перцем медова" готується наступним чином

Для приготування 1000 дал настоянки гіркої "Карат з перцем медова" 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,
- настій "Карат з перцем медова" виготовлений з

м'яти перцевої за ГОСТ 23768,
материнки звичайної за ГОСТ 21908,
буркуну лікарського за ГОСТ 14101,
липового цвіту за ГОСТ 6518,
ромашки лікарської за ГОСТ 2237,
чебрецю звичайного за ГОСТ 21816,
обніжжя бджолиного (пилку квіткового) за ДСТУ 3127,

- ароматний спирт з перцю червоного стручкового за ГОСТ 14260,
- яблучний спиртований сік за ГОСТ 28539,
- мед натуральний за ГОСТ 19792,
- цукор-пісок за ДСТУ 2316 (ГОСТ 21)

Спирт етиловий ректифікований вищої очистки і воду, які відповідають вимогам стандартів, подають у чан для приготування сортировки, обробляють активованим вугіллям

Заздалегідь окремо готують настій "Карат з перцем медова"

Беруть (0,27 - 0,33) кг буркуну лікарського, (0,09 - 0,11) кг м'яти перцевої, (0,9 - 0,11) кг материнки звичайної, (0,585 - 0,715) кг липового цвіту, (0,09 - 0,11) кг ромашки лікарської, (0,045 - 0,055) кг чебрецю звичайного, (0,18 - 0,22) кг обніжжя бджолиного подрібнюють і заливають (17,1 - 23,1) дм³ 50%-ною водно-спиртовою рідиною, настоюють протягом 5 діб

Настій I-го зливу (12,75 - 17,25) дм³ міцністю 49% зливають, а решту повторно заливають (12,75 - 17,25) дм³ 40%-ною міцністю, також настоюють протягом 5 діб. Отриманий настій II-го зливу в кількості (12,75 - 17,25) дм³ міцністю 43% зливають. Після цього настої I-го і II-го зливів змішують і одержують (25,5 - 34,5) дм³ настою "Карат з перцем медова"

Окремо готують ароматний спирт перцю червоного стручкового

- беруть (5,4 - 6,6) кг перцю червоного стручкового, подрібнюють, завантажують у куб перегінного апарату, заливають 80,0 дм³ водно-спиртовою рідиною міцністю 50% і піддають перегонці. В результаті отримують (25,5 - 34,5) дм³ ароматного спирту перцю червоного стручкового

Окремо готують відомим способом яблучний спиртований сік. Для цього беруть (48,6 - 59,2) кг плодів яблук миють, дрібнять, направляють на карусельний прес. Сік надходить у змішувач, куди також подають і спирт. Після змішування отримують (42,5 - 57,5) дм³ яблучного спиртованого соку, який подають у відстойний чан, звідки освітлений сік надходить у збірник для зберігання. Перед відпуском для використання, яблучний спиртований сік фільтрують

Розчини меду (1:10) та коперу (1:1) готують відомими способами

В отриману сортировку додають заздалегідь приготовлений настій "Карат з перцем медова" (25,5 - 34,5) дм³, ароматний спирт перцю червоного стручкового (25,5 - 34,5) дм³, яблучний спиртовий сік (42,5 - 57,5) дм³, мед (13,5 - 16,5) кг, колеру (8,1 - 9,9) кг купажують, доводять купаж до міцності 40% об і подають на розлив у пляшки з вкладеними стручками червоного перцю (по 2 шт на пляшку)

Приклади конкретного виконання зведені в таблицю

Композицію інгредієнтів для настійки пркої за

прикладами №№ 1 - 5 готують аналогічно вищезгаданому способу

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

Оптимальний приклад - 3

Композиція, що заявляється, використовується підприємством-заявником, при виробництві дослідної партії настійки пркої "Карат з перцем медова", яка користується підвищеним попитом у споживачів

Таблиця

Приклади конкретного використання компонентів в настійці пркої "Карат з перцем медова" на 1000 дал готової продукції

№№ п/п	Найменування використаних компонентів та органолептичні показники	Одиниці виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Буркун лікарський	кг	0,255	0,27	0,3	0,33	0,345
2	М'ята перцева	"	0,85	0,09	0,1	0,11	0,115
3	Материнка звичайна	"	0,85	0,09	0,1	0,11	0,115
4	Липовий цвіт	"	0,553	0,585	0,65	0,715	0,747
5	Ромашка лікарська	"	0,85	0,09	0,1	0,11	0,115
6	Чебрець звичайний	"	0,042	0,045	0,05	0,055	0,058
7	Перець червоний стручковий (на приготування напівфабрикату)	"	5,1	5,4	6,0	6,6	6,9
	Перець червоний стручковий (для внесення в пляшку)	тис шт	40,0	40,0	40,0	40,0	40,0
8	Обніжжя бджолине	"	0,17	0,18	0,2	0,22	0,23
9	Плоди яблук	"	45,9	48,6	54,0	59,2	62,18
10	Мед	"	12,7	13,5	15,0	16,5	17,3
11	Колер		7,69	8,1	9,0	9,9	10,40
12	Водно спиртова рідина	Решта на міцність купажу 40% об					
1	2	3	4	5	6	7	8
Органолептичні показники							
Зовнішній вигляд			Прозора рідина без сторонніх включень				
Колір			Бурштиново-золотистий				
Смак			М'який горіччаний з пекучим присмаком	Особливо м'який багатогамний злагоджений з приємною пікантною легкою перцевою пекучістю, що збуджує апетит		Особливо м'який з пекучим перцевим присмаком	
Аромат			Горіччаний з ледь відчутним перцевим тоном	З перцево-яблучно-медовим ароматом		Горіччаний з перенасиченим перцево-медовим ароматом	

ДП «Український інститут промислової власності» (Укрпатент)

вул. Сим'ї Хохлових, 15, м. Київ, 04119, Україна

(044) 456 – 20 – 90

ТОВ "Міжнародний науковий комітет"

вул. Артема, 77, м. Київ, 04050, Україна

(044) 216 – 32 – 71