



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 55517

(13) C2

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) НАСТОЙКА СОЛОДКА "МАЛИНА НА КОНЬЯКУ"

1	2
(21) 2000085049	сік аличевий спиртований, дмЗ
(22) 28 08 2000	900 –1100
(24) 15 04 2003	сік малиновий спиртований, дмЗ
(46) 15 04 2003, Бюл. № 4, 2003 р	1900-2100
(72) Скитьов Павло Леонідович, Друян Михайло Якович	коньяк, дмЗ
(73) Скитьов Павло Леонідович, Друян Михайло Якович	190-210
(56) RU C1 2130483, 20 05 99	цукровий сироп 65,8 %-ний, дмЗ
RU C1 2120972, 27 10 98	1905-2005
RU C1 2119946, 10 10 98	лимонна кислота
(57) Настойка солодка, яка містить спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду, цукровий сироп 65,8%-ний, лимонну кислоту, копер, малиновий спиртований сік, яка відрізняється тим, що додатково містить сік аличевий спиртований, коньяк, копер, барвник Євросерт Кармазін 311804, барвник Євросерт Сунсет жовтий 311831, ароматизатор "Малина" ASE 450/3 у наступному співвідношенні компонентів на 1000 дал готового продукту	з розрахунку доведення масової концентрації кислот до 0,22г/100 смЗ
	копер, кг
	5,0
	барвник Євросерт Кармазін 311804, кг
	0,25
	барвник Євросерт Сунсет жовтий 311831, кг
	0,1
	ароматизатор "Малина" ASE 450/3, кг
	3
	спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода, дмЗ
	спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 20 % об

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікero-горілчаного виробництва

Відома настойка "БУРШТИНОВА ГОРОБИНА" ("Рецептуры ликероводочных изделий и водок", Київ, 1994г, стр 114), для приготування якої використовують спирт, воду, цукровий сироп 68,8%-ний, горобиновий спиртований сік, вишневу есенцію, лимонну кислоту, копер. Настойка "БУРШТИНОВА ГОРОБИНА" містить у купажі на 1000 дал

Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 20%об
Цукровий сироп 65,8%-ний	17250дм ³ , для доведення масової концентрації кислот до 0,2г/100см ³ ,
Лимонна кислота	50кг,
Копер	1236дм ³ ,
Горобиновий спирто-	

ваний сік
Вишнева есенція 1кг
За вказаною рецептурою одержують настойку солодку коричнево-червоного кольору з кисло-солодким терпкуватим смаком та змішаним ароматом горобини і вишні

Найбільш близький за рецептурним складом десертний напій "РУБІНОВИЙ" ("Рецептури лікero-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р стр 136), для приготування якого використовують спирт, воду, цукровий сироп 65,8%-ний, малиновий спиртований сік, малинову есенцію, лимонну кислоту. Десертний напій "РУБІНОВИЙ" містить у купажі на 1000 дал

Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 12%об
Цукровий сироп 65,8%-ний	2838,0дм ³ ,
Лимонна кислота	для доведення масової

(13) C2

(11) 55517

(19) UA

концентрації кислот до
0,35г/100см³,

Малиновий спиртований сік 2380дм³,
Малинова есенція 0,3кг

За вказаною рецептурою одержують напій міцністю 12%об, з кисло-солодким смаком, ароматом свіжої малини та рубіновим кольором

Недоліком виготовленого за вказаною рецептурою напою є його занадто солодкий смак, нестійкий колір, та слабо виражений аромат малини

В основу винаходу поставлено задачу по створенню більш гармонічного напою з прийнятним смаком, ароматом та кольором, характерним для сировини, що використовується, шляхом підбору відповідних співвідношень деяких компонентів

Шляхом підбору відповідних співвідношень таких компонентів як сік аличевий спиртований, сік малиновий спиртований, коньяк, цукровий сироп 65,8%-ний разом з спиртом етиловим ректифікованим вищої очистки, водою, лимонною кислотою, копером, барвником Євросерт Кармазін 311804, барвником Євросерт Сунсет жовтий 311831, виробництва компанії "Уорнер Дженкінсон", Нідерланди, ароматизатором "Малина" ASE 450/3, Франція можливо забезпечити створення більш гармонічного напою з приємним смаком, ароматом та кольором, характерним для сировини, що використовується

Поставлена задача вирішується тим, що у відомий солодкий напій, яка містить відомі ознаки спирту етилового ректифікованого вищої очистки, воду, цукровий сироп 65,8%-ний, лимонну кислоту, копер, малиновий спиртований сік відповідно винаходу, додаються нові (відмінні) ознаки, достатні у всіх випадках, на які розповсюджується обсяг правової охорони, що заявляється, додатково містить сік аличевий спиртований, коньяк, копер, барвник Євросерт Кармазін 311804, барвник Євросерт Сунсет жовтий 311831, виробництва компанії "Уорнер Дженкінсон", Нідерланди, ароматизатор "Малина" ASE 450/3, Франція, у наступному співвідношенні компонентів на 1000 дал

Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 20%об
Сік аличевий спиртований 900 - 1200 дм³,

Сік малиновий спиртований 1900 - 2100дм³,
Коньяк 190 - 210дм³,

Цукровий сироп 65,8%-ний 1900 - 2100дм³,

з розрахунку доведення масової концентрації кислот до 0,22г/100см³,

Лимонна кислота 5,0кг,

Копер
Барвник Євросерт Кармазін 311804 0,25кг,

Барвник Євросерт Сунсет жовтий 311831 0,1кг,

Ароматизатор "Малина" ASE 450/3, Франція 3кг

За вказаною рецептурою одержують настійку з прийнятним кисло-солодким смаком, вираженим ароматом малини, малиново-червоного кольору

Запропоновану настійку готують наступним чином

1 Підготовка сировини

Сік спиртовий перед купажуванням оброблюють теплом при температурі 40 - 50°C у потоці та витримкою протягом 2 - 3 годин у цистерні з наступним охолодженням до температури 20 - 25°C і фільтрацією Далі сік оброблюють холодом з витримкою при температурі охолодження протягом від 2 - 3 годин до 2 - 3 діб та фільтрацією

2 Приготування купажу

Купажування здійснюють шляхом послідовного введення води, соку малини і аличі, спирту, кислоти лимонної (при необхідності), барвників і ароматизатору

Розчин інгредієнтів вносять у купаж у передбаченій рецептурою кількості Після купажування проводять лабораторну перевірку фізико-хімічних та органолептичних показників

Приклади конкретного виконання 1 - 5, втілені за вказаною вище послідовністю, наведені в таблиці

Аналізуючи наведені приклади можна відмітити, що найбільш придатними для виробництва є приклад 2, 3, і 4

Оптимальним для виробництва є приклад 3

Таблиця

Приклади конкретного виконання до заявки на вихід "Настійка солодка "МАЛИНА НА КОНЬЯКУ"

№ п/п	Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Сік аличевий спиртований	дм куб	800	900	1000	1100	1200
2	Сік малиновий спиртований	дм куб	1800	1900	2000	2100	2200
3	Коньяк	дм куб	180	190	200	210	220
4	Цукровий сироп 65,8%-ний	дм куб	1855	1905	1955	2005	2055
5	Лимонна кислота	кг	з розрахунку доведення масової концентрації кислот до 0,2г/100см куб				

Продовження таблиці

1	2	3	4	5	6	7	8
6	Копер	кг	5	5	5	5	5
7	Барвник Євросерт Кармазин 311804	кг	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
8	Барвник Євросерт Сунсет жовтий 311831	кг	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
9	Ароматизатор "малина" ASE 450/3, Франція	кг	3	3	3	3	3
10	Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм куб	3 розрахунку на міцність купажу 20%об				
	Органолептичні показники						
	колір		малиново-червоний	малиново-червоний	малиново-червоний	малиново-червоний	малиново-червоний
	смак		кисло-солодкий негармонічний	кисло-солодкий	кисло-солодкий гармонічний	кисло-солодкий	кисло-солодкий різькуватий
	аромат		недостатньо-округлений	малини	округлений малини	малини	малини