



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 55518

(13) C2

(51) 7 C12G3/06

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

(54) НАСТОЙКА СОЛОДКА "ПОЛУНИЦЯ НА КОНЬЯКУ"

1	2	
(21) 2000085054	спирт етиловий ректифі-	з розрахунку на
(22) 28 08 2000	кований вищої очистки та	міцність купажу 24
(24) 15 04 2003	вода, л	% об
(46) 15 04 2003, Бюл. № 4, 2003 р	сік аличевий спиртова-	
(72) Скитьов Павло Леонідович, Дрюан Михайло	ний, л	900 - 1100
Якович	сік полуничний спиртова-	
(73) Скитьов Павло Леонідович, Дрюан Михайло	ний, л	1400 - 1600
Якович	коньяк, л	190 - 210
(56) RU C1 2038369, 27 06 95	цукровий сироп 65,8 %-	
RU C1 2038372, 27 06 95	ний, л	2020 - 2120
"Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок",	лимонна кислота, кг	з розрахунку дове-
Київ, 1994г, стр 116		дення масової кон-
(57) Настойка солодка, яка містить спирт, воду,		центрації кислот до
цукровий сироп, лимонну кислоту, колер, коньяк,		0,2 г/100 см3
яка відрізняється тим, що додатково містить али-	колер, кг	5,0
чевий та полуничний спиртовані соки та барвник	барвник Евросерт Карма-	
Евросерт Кармазин 311804, барвник Евросерт	зин 311804, кг	0,15
Сунсет жовтий 311831, ароматизатор "Полуниця"	барвник Евросерт Сунсет	
ASI 681 при наступному співвідношенні компонен-	жовтий 311831, кг	0,2
тів на 1000 дал	ароматизатор "Полуниця"	
	ASI 681, кг	8

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

Відома настойка солодка "ГОРОБИНОВА НА КОНЬЯКУ" ("Рецептуры ликероводочных изделий и водок", Київ, 1994г, стр 116), для приготування якої використовують спирт, воду, цукровий сироп 68,8%-ний, горобиновий морс 1 і 2 зливу, коньяк, лимонна кислота, колер. Настойка солодка "ГОРОБИНОВА НА КОНЬЯКУ" містить у купажі на 1000 дал

Спирт етиловий рек-	Спирт та вода з розра-
тифікований вищої	хунку на міцність купажу
очистки та вода	24%об
Цукровий сироп	
65,8%-ний	1782,0дм <sup>3</sup> ,
Лимонна кислота	для доведення масової
	концентрації кислот до
	0,3г/100см <sup>3</sup> ,
	47кг,
Колер	
Горобиновий спирто-	
ваний морс 1 і 2 зливу	2205дм <sup>3</sup> ,

Коньяк 180дм<sup>3</sup>  
За вказаною рецептурою одержують настойку солодку коричнево-червоного кольору з кисло-солодким терпкуватим смаком та змішаним ароматом горобини

Найбільш близька за рецептурним складом наливка "ПОЛУНИЧНА" ("Рецептуры ликеро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р стр 87), для приготування якої використовують спирт, воду, цукровий сироп 65,8%-ний, полуничний спиртований сік, ванілін 1-10, лимонну кислоту. Наливка "ПОЛУНИЧНА" містить у купажі на 1000 дал

Спирт етиловий рек-	Спирт та вода з розра-
тифікований вищої	хунку на міцність купажу
очистки та вода	18%об
Цукровий сироп	
65,8%-ний	3880,0дм <sup>3</sup> ,
Лимонна кислота	для доведення масової
	концентрації кислот до
	0,4г/100см <sup>3</sup> ,

(13) C2

(11) 55518

(19) UA

Полуничний спиртований сік 3100дм<sup>3</sup>  
 Ванілін 1 10 0,8дм<sup>3</sup>  
 За вказаною рецептурою одержують напій міцністю 18%об, з кисло-солодким смаком, ароматом полуниці світло-червоного кольору

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

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

Поставлена задача вирішується тим, що у відомий солодкий настійці, яка містить відомі ознаки спирт, воду, лимонну кислоту, цукровий сироп, копер, горбиновий спиртований морс і коньяк, відповідно винаходу, додаються нові (відмінні) ознаки, достатні у всіх випадках, на які розповсюджується обсяг правової охорони, що заявляється, додатково містить барвники Євросерт Кармазин 311804, Євросерт Сунсет жовтий 311831, виробництва компанії "Уорнер Дженкінсон", Нідерланди, ароматизатор "Полуниця" ASI 681, Франція, спиртовані соки полуничний та аличевий замість горбинового морсу у наступному співвідношенні компонентів на 1000 дал

Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 24%об
Сік аличевий спиртований	900 - 1100дм <sup>3</sup> ,
Сік полуничний спиртований	1400 - 1600дм <sup>3</sup> ,
Коньяк	190 - 210дм <sup>3</sup> ,
Цукровий сироп 65,8%-ний	2020 - 2120дм <sup>3</sup> ,

Лимонна кислота з розрахунку доведення масової концентрації кислот до 0,2г/100см<sup>3</sup>, 5,0кг,

Копер 5,0кг,  
 Барвник Євросерт Кармазин 311804 0,15кг,  
 Барвник Євросерт Сунсет жовтий 311831 0,2кг  
 Ароматизатор "Полуниця" ASI 681, Франція 8кг

За вказаною рецептурою одержують настійку з приємним кисло-солодким смаком, вираженим ароматом полуниці, оранжево-червоного кольору. Запропоновану настійку готують наступним чином

#### 1 Підготовка сировини

Сік спиртовий перед купажуванням оброблюють теплом при температурі 40 - 50°C у потоці 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 полуниці і аличі, спирту, коньяку, 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 "ПОЛУНИЦЯ 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 полуничний спиртований	дм куб	1300	1400	1500	1600	1700
3	Коньяк	дм куб	180	190	200	210	220
4	Цукровий сироп 65,8%-ний	дм куб	1970	2020	2070	2120	2170
5	Лимонна кислота	кг	3 розрахунку доведення масової концентрації кислот до 0,2г/100см куб				
6	Копер	кг	5	5	5	5	5
7	Барвник Євросерт Кармазин 311804	кг	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15
8	Барвник Євросерт Сунсет жовтий 311831	кг	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
9	Ароматизатор "Полуниця" ASI 681, Франція	кг	8	8	8	8	8
10	Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм куб	3 розрахунку на міцність купажу 24% об				

1	2	3	4	5	6	7	8
	Органолептичні показники						
	колір		оранжево-червоний	оранжево-червоний	оранжево-червоний	оранжево-червоний	оранжево-червоний
	смак		кисло-солодкий	кисло-солодкий	кисло-солодкий	кисло-солодкий	кисло-солодкий
	аромат		полуниці, недостатньо-округлений	полуниці	округлений полуниці	полуниці	полуниці