



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 55519

(13) C2

(51) 7 C12G3/06

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

(54) НАСТОЙКА СОЛОДКА "СМОРОДИНА НА КОНЬЯКУ"

1	2
(21) 2000085055	
(22) 28 08 2000	
(24) 15 04 2003	
(46) 15 04 2003, Бюл. № 4, 2003 р.	
(72) Скитьов Павло Леонідович, Друян Михайло Якович	сік аличевий спиртований 900-1100дм <sup>3</sup>
(73) Скитьов Павло Леонідович, Друян Михайло Якович	сік чорносмородиновий спиртований 1400-1600дм <sup>3</sup>
(56) "Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок", Київ, 1994 р., ст. 97	коньяк 190-210дм <sup>3</sup>
(57) Настойка солодка, яка містить спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду, цукровий сироп 65,8%-ний, сік чорносмородиновий спиртований, лимонну кислоту, яка відрізняється тим, що додатково містить аличевий спиртований сік, коньяк, колер, барвник Євросерт Кармазин 311804, ароматизатор "Чорна смородина" ALF 520 у наступному співвідношенні компонентів на 1000 дал	цукровий сироп 65,8%-ний 1560-1660дм <sup>3</sup> лимонна кислота з розрахунку доведення масової концентрації кислот до 0,3г/100см <sup>3</sup>
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	колер 10,0кг барвник Євросерт Кармазин 311804 0,36кг ароматизатор "Чорна смородина" ALF 520 8кг
спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 20 %	

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілочного виробництва

Відома настойка "БУРШТИНОВА ГОРОБИНА" ("Рецептуры ликєро-водочных изделий и водок", Київ, 1994г., стр. 114), для приготування якої використовують спирт, воду, цукровий сироп 68,8%-ний, горбиновий спиртований сік, вишневу есенцію, лимонну кислоту, колер. 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 1725,0дм<sup>3</sup>

Лимонна кислота для доведення масової концентрації кислот до 0,2г/100см<sup>3</sup>

Колер 50кг

Горбиновий спиртований 1236дм<sup>3</sup>

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 близька за рецептурним складом наливка "ЧОРНОСМОРОДИНОВА" ("Рецептуры ликєро-горілочаних напоїв і горілок", Київ, 1994р. стр. 97), для приготування якої використовують спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду, цукровий сироп 65,8%-ний, чорносмородиновий спиртований сік і лимонну кислоту. Наливка "ЧОРНОСМОРОДИНОВА" 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 3327,0дм<sup>3</sup>

(13) C2

(11) 55519

(19) UA

Лимонна кислота для доведення масової концентрації кислот до 0,3г/100см<sup>3</sup>

Чорносмородиновий спиртований сік 2500дм<sup>3</sup>

За вказаною рецептурою одержують напій міцністю 20% об, з кисло-солодким смаком, ароматом чорної смородини темно-червоного кольору

Недоліком виготовленого за вказаною рецептурою напою є його нестійкий колір та недостатньо аромат чорної смородини

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

Шляхом підбору співвідношення таких компонентів як сік аличевий спиртований, сік чорносмородиновий спиртований, коньяк, цукровий сироп 65,8%-ний разом з спиртом етиловим ректифікованим вищої очистки, водою, лимонною кислотою, копером, барвником Євросерт Кармазін 311804, виробництва компанії "Уорнер Дженкінсон", Нідерланди, ароматизатором "Чорна смородина" (ALF 520), Франція можливо забезпечити створення більш гармонічного, оригінального напою з приємним смаком, ароматом та кольором, характерним для сировини, що використовується

Поставлена задача вирішується тим, що у солодкій настойці, яка містить спирт етиловий ректифікований вищої очистки, чорносмородиновий спиртований сік, воду, лимонну кислоту, цукровий сироп 65,8%-ний, відповідно винаходу, додатково містить сік аличевий спиртований, коньяк, копер, барвник Євросерт Кармазін 311804, виробництва компанії "Уорнер Дженкінсон", Нідерланди, ароматизатор "Чорна смородина" (ALF 520), 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 - 1100дм <sup>3</sup>

Сік чорносмородиновий спиртований	1400 - 1600дм <sup>3</sup>
Коньяк	190 - 210дм <sup>3</sup>
Цукровий сироп 65,8%-ний	1560 - 1660 дм <sup>3</sup>
Лимонна кислота	з розрахунку доведення масової концентрації кислот до 0,3г/100см <sup>3</sup>
Копер	10,0кг
Барвник Євросерт Кармазін 311804	0,36кг
Ароматизатор "Чорна смородина" (ALF 520), Франція	8кг

За вказаною рецептурою одержують настойку з приємним кисло-солодким смаком, вираженим ароматом чорної смородини, темно-червоного кольору

Запропоновану настойку 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 смородини 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 "Настойка солодка "СМОРОДИНА 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 чорносмородиновий 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	1510	1560	1610	1660	1710
5	Лимонна кислота	кг	3 розрахунку доведення масової концентрації кислот до 0,3г/100см куб				
6	Копер	кг	10	10	10	10	10
7	Барвник Євросерт Кармазін 311804	кг	0,36	0,36	0,36	0,36	0,36

1	2	3	4	5	6	7	8
9	Ароматизатор "Чорна смородина" (ALF 520), Франція	кг	8	8	8	8	8
10	Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм куб	3 розрахунку на міцність купажу 20% об				
	Органолептичні показники						
	колір		темно червоний	темно червоний	темно червоний	темно червоний	темно червоний
	смак		кисло-солодкий	кисло-солодкий	кисло-солодкий	кисло-солодкий	кисло-солодкий
	аромат		Чорної смородини неокруглений	Чорної смородини	округлений Чорної смородини	Чорної смородини	Чорної смородини