



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 31302

(13) C2

(51) 6 C12G3/06

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

## (54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ НАСТОЙКИ СОЛОДКОЇ "КАРАТ РУБІН"

1	2
(21) 98074196	чорноплідногогоробиновий
(22) 31 07 1998	спиртований сік, л 552,5 - 747,5
(24) 15 02 2002	настій ехінацеї
(46) 15 02 2002, Бюл. № 2, 2002 р.	I і II зливів, л 40,8 - 55,2
(72) Тригуб Олександр Віталійович, Мартинов Олександр Леонідович, Тригуб Галіна Іванівна	настій шавлії мускатної
(73) Спільне підприємство з іноземними інвестиціями товариство з обмеженою відповідальністю "Кипарис"	I зливу, л 6,8 - 9,2
(56) А с СРСР № 927851	настій м'яги перцевої
(57) 1 Композиція інгредієнтів для настоянки со- лодкої, яка містить яблучний спиртований сік, вишневий спиртований сік, цукровий сироп та вод- но-спиртову рідину, яка відрізняється тим, що вона додатково містить чорноплідногогоробиновий спиртований сік, настій ехінацеї, настій шавлії мус- катної, настій м'яги перцевої, ароматний спирт плодів кмину, ароматний спирт лимонної олії і ванілін при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту	I і II зливів, л 27,2 - 36,8
вишневий	ароматний спирт
спиртований сік, л 1164,5 - 1575,5	плодів кмину, л 40,8 - 55,2
яблучний	ароматний спирт
спиртований сік, л 637,5 - 862,5	лимонної олії, л 40,8 - 55,2
	ванілін, л 1,7 - 2,3
	цукровий сироп
	65,8%-ний, л 1947,3 - 2634,6
	водно-спиртова рідина решта на міцність купажу 20% об
	2 Композиція за п. 1, яка відрізняється тим, що настій ехінацеї використовують I і та II зливів, а настій шавлії мускатної I зливу

Винахід відноситься до лікєро-горіпчаного промисло-  
вості, а саме до складу композицій для настоянки солод-  
кої

Відома композиція інгредієнтів для настоянки солод-  
кої "Боровинка" (див "Рецептури лікєро-горіпчаного напо-  
їв і горіпків" Лєпка і харчова промисловість, М., 1981 р.,  
стор 115), яка містить яблучний спиртований сік, черему-  
ховий мєра, цукровий сироп, лимонну кислоту, копїр і  
водно-спиртову рідину при спїдуючому спїввідношенні  
їнгредїєнтїв, г/1000 дал

яблучний	2270,0
спиртований сік, л	
черемуховий морс	1570,0
I і II зливів, л	
цукровий сироп, л	1426,0
лимонна кислота, кг	23,0
копїр, кг	4,0
	решта на міцність
водно-спиртова рідина	купажу 40% об

Збіжними ознаками відомої композиції і компо-  
зиції, що заявляється, є наявність яблучного спир-  
тованого соку, цукрового сиропу та водно-  
спиртної рідини

Причинами, які перешкоджають одержанню  
очікуваного технічного результату є наявність ви-  
щезгаданої композиції з низькими органолеп-  
тичними властивостями і незначною кількістю біо-  
логічно-активних речовин і вітамінів Компоненти,  
які використовуються при приготуванні настоянки  
солодкої не надають вираженого кольору і тому  
виникає необхідність додаткового використання  
концентрованого барвника-кольору

Найближчим технічним рішенням до винаходу,  
що заявляється, є композиція інгредієнтів для со-  
лодкої настоянки "Катарина" /див ав св СРСР  
927851, МКП G12G3/06, 1930 р /, яка містить яблу-  
чний спиртований сік, вишневий спиртований сік,  
портвейн, настій гвоздики, настій кориці, цукровий

(13) C2

(11) 31302

(19) UA

сироп, мед, тартразин, лимонну кислоту та водно-спиртову рідину при наступному співвідношенні інгредієнтів, л/1000 дал

яблучний	
спиртований сік, л	950,0 – 1050,0
вишневий	
спиртований сік, л	180,0 – 220,0
портвейн, л	1800,0 – 2200,0
настій гвоздики, л	150,0 – 170,0
настій кориці, л	85,0 – 100,0
цукровий сироп, л	2300,0 – 2400,0
мед, л	90,0 – 100,0
тартразин, л	0,005 – 0,015
лимонна кислота, л	4,9 – 5,1
водно-спиртова рідина	решта на міцність-купажу 24% об

Збіжними ознаками відомої композиції і композиції, що заявляється, є наявність яблучного спиртованого соку, вишневого спиртованого соку, цукрового сиропу та водно-спиртової рідини

Причинами, що перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату є незначний вміст компонентів, що надають напою низькі органолептичні властивості та незначну кількість вітамінів та мікроелементів, а для надання яскравого кольору використовують канцерогенний барвник - тартразин

В основу винаходу поставлено задачу створити таку композицію інгредієнтів для настоянки солодкої, в якій шляхом використання чорноплідного горобинового спиртованого соку, настоїв ехінації і шавлії мускатної, ароматного спирту плодів кмину і лимонної олії при вдалому співвідношенні всіх інгредієнтів та підборі компонентів соків, настоїв трав і ароматних спиртів забезпечується одержання настоянки солодкої яскравого привабливого рубінового кольору з приємним кислувато-солодким смаком та злагодженим плодово-польовим ароматом, який запам'ятовується споживачем і завдяки цьому напій збагачується біологічно-активними речовинами, мікроелементами та вітамінами, які позитивно впливають на організм людини

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак, які включають наявність в композиції, що заявляється, яблучний спиртований сік, вишневий спиртований сік, цукровий сироп та водноспиртову рідину, а також нових відмінних від прототипу суттєвих ознак достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони - композиція додатково містить чорноплідно-горобиновий спиртований сік, настій ехінацеї, настій шавлії мускатної, настій м'яти перцевої, ароматний спирт плодів кмину, ароматний спирт лимонної олії і ванілін при наступному співвідношенні інгредієнтів, л/1000 дал

вишневий	
спиртований сік, дм <sup>3</sup>	1164,5-1575,5
яблучний	
спиртований сік, дм <sup>3</sup>	637,5 - 862,5
чорноплідногоробиновий	
спиртований сік, дм <sup>3</sup>	552,5- 747,5
настій ехінацеї	
І і ІІ зливу, дм <sup>3</sup>	40,8 - 55,2
настій шавлії мускатної	
І зливу, дм <sup>3</sup>	6,8 - 9,2
настій м'яти перцевої	
І і ІІ зливу, дм <sup>3</sup>	27,2- 36,8

ароматний спирт	
плодів кмину, дм <sup>3</sup>	40,8 - 55,2
ароматний спирт	
лимонної олії, дм <sup>3</sup>	40,8 - 55,2
ванілін, дм <sup>3</sup>	1,70 - 2,30
цукровий сироп	1947,36-
65 8%-ний, дм <sup>3</sup>	2634,65
водно-спиртова рідина	решта на міцність
	купажу 20% об

Таким чином, завдяки використанню в композиції інгредієнтів для настоянки солодкої всіх суттєвих ознак, а саме, завдяки співвідношенню і вдалому підбору компонентів спиртованих соків, ароматних спиртів і настоїв трав досягається поставлена задача - напій має приємний кислувато-солодкий смак, плодово-польовий аромат та дуже яскравий привабливий рубіновий колір без додаткових штучних барвників і ароматизаторів, крім того напій збагачується вітамінами А, С, В, Р<sub>1</sub>, Р<sub>6</sub>, дубильними речовинами, смолами, флавоноїдами, речовинами екстро-генної дії, що мають цілющі властивості і позитивно впливають на організм людини (поліпшення травлення і підвищення тонушу шлунково-кишкового тракту при хворобах печінки і жовчного міхура, для зниження підвищеного тиску крові, хрипоті бронхиту та інше)

Композиція інгредієнтів для настоянки солодкої "Карат рубін" готується наступним чином

Для приготування 1000 дал настоянки солодкої "Карат рубін" використовують

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962,
- воду питну за ГОСТ 2874,
- вишневий спиртований сік за ГОСТ 28539,
- яблучний спиртований сік за ГОСТ 28539,
- чорноплідногоробиновий спиртований сік за ГОСТ 28539,
- ехінацею за діючою НД,
- шавлію мускатну за ОСТ 46 - 54,
- м'яту перцеву за ОСТ 46 - 55,
- лимонну олію за діючою НД,
- плоди кмину за ГОСТ 29056,
- ванілін за ГОСТ 16599,
- 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, фільтрують і подають у довідний чан

Окремо готують відомими способами спиртовані соки (вишневий - 1164,5-1575,5 дм<sup>3</sup>, яблучний - 537,5 - 682,5 дм<sup>3</sup> та чорноплідно горобиновий - 552,5 - 747,5 дм<sup>3</sup>) Плоди та ягоди миють, дрібнять, направляють на карусельний прес Сік надходить у змішувач, куди також подають і спирт Після змішування спиртований сік подають у відстійні чани, звідки освітлений сік надходить в збірники для зберігання Перед відпуском споживачу спиртований сік фільтрують

Заздалегідь готують настої

Беруть (2,55 - 3,45) кг ехінацеї, подрібнюють і заливають 30 дм<sup>3</sup> 60%-ною водно-спиртовою рідиною, настоюють протягом 5 діб Настій І-го зливу 24 дм<sup>3</sup> міцністю 59% зливають, а решту рослинної

сировини (ехінацея) повторно заливають 24дм<sup>3</sup> 50%-ною міцністю і настоюють також протягом 5 діб

Отриманий настій II-го зливу в кількості 24дм<sup>3</sup> міцністю 42% зливають. Після чого настої I-го і II-го зливів змішують і одержують 46дм<sup>3</sup> настою ехінацеї.

Беруть 1 кг шавлії мускатної подрібнюють, заливають 12,8дм<sup>3</sup> 50%-ною водно-спиртовою рідиною, настоюють протягом 10 діб. Після цього настій I-го зливу 8,0дм<sup>3</sup> міцністю 49% зливають.

Беруть (1,36 – 1,84)кг м'яти перцевої подрібнюють, заливають 24дм<sup>3</sup> 50%-ною водно-спиртовою рідиною, настоюють протягом 5 діб. Отриманий настій I-го зливу в кількості 16дм<sup>3</sup> міцністю 49% зливають, а решту м'яти перцевої повторно заливають 16дм<sup>3</sup> 40%-ною міцністю і настоюють протягом 5 діб. Отриманий настій II-го зливу в кількості 16дм<sup>3</sup> і міцністю 40% зливають. Настої I-го і II-го зливів змішують і одержують 32дм<sup>3</sup> настою м'яти перцевої.

Окремо готують ароматні спирти (3,4-4,6)кг плодів кмину подрібнюють, завантажують у куб перегонного апарату, заливають 80дм<sup>3</sup> водно-спиртовою рідиною міцністю 50% і піддають перегонці. У результаті отримують 48дм<sup>3</sup> ароматного спирту плодів кмину міцністю 75%, (0,28-0,36)кг лимонної олії завантажують у куб перегонного апарату, заливають 80дм<sup>3</sup> водно-спиртовою рідиною міцністю 50% і піддають перегонці. В результаті отримують 43дм<sup>3</sup> ароматного спирту лимон-

ної олії міцністю 75%

Розчини ваніліну зі спиртом етиловим ректифікованим (1 10) та цукровий сироп 65,8%-ний готують відомими способами.

В отриману сортировку додають приготівлені спиртовані соки (вишневий 1164,5 – 1575,5дм<sup>3</sup>, яблучний 637,5 – 862,5дм<sup>3</sup>, чорноплідно-горобининовий 552,5 – 747,5 дм<sup>3</sup>), настої (ехінацеї 40,8 – 55,2дм<sup>3</sup>, шавлії мускатної 6,8 – 9,2дм<sup>3</sup>, м'яти перцевої 27,2 – 36,8дм<sup>3</sup>), ароматні спирти (плодів кмину 40,8 – 35,2дм<sup>3</sup>, лимонної олії 40,8 – 55,2дм<sup>3</sup>), ванілін 1,7 – 2,3дм<sup>3</sup>, цукровий сироп 1947,3-2634,5дм<sup>3</sup> купають, доводять купаж до міцності 20% об і подають на розлив.

Приклади конкретного виконання зведені в таблицю (додаток до опису).

Композицію інгредієнтів для настійки солодкої 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 солодкої "Карат рубін", яка користується підвищеним попитом у споживачів.

Додаток до опису

Таблиця

Приклади конкретного виконання композиції інгредієнтів для настійки солодкої "Карат рубін"

№ п/п	Сировина, інгредієнти та органолептичні показники	Один вимір	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962	Спирт і воду задають з розрахунку на міцність купажу 20% об					
2	Вода питна виправлена за ГОСТ 2874						
3	Вишня	кг	1164,4	1225,7	1442,0	1658,3	1741,2
4	Вишневий спиртований сік за ГОСТ 28539	Дм <sup>3</sup>	1106,3	1164,5	1370,0	1575,5	1654,3
5	Яблука	кг	658,2	692,8	815,0	937,2	984,0
6	Яблучний спиртований сік за ГОСТ 28539	Дм <sup>3</sup>	605,6	637,5	750,0	962,5	905,0
7	Чорноплідна горобина	Кг	632,4	665,6	783,0	900,4	945,4
8	Чорноплідногоробининовий спиртований сік за ГОСТ 28539	Дм <sup>3</sup>	524,9	552,5	650,0	747,5	784,9
9	Ехінацеї	Кг	2,43	2,55	3,0	3,45	3,82
10	Настій ехінацеї I-го і II-го зливу за діючою НД	Дм <sup>3</sup>	38,76	40,8	48,0	55,2	57,96
11	Шавлія мускатна	Кг	1,3	1,36	1,6	1,84	1,97
12	Настій шавлії I-го і II-го зливу за ОСТ-46-54	Дм <sup>3</sup>	6,46	6,8	8,0	9,2	9,66
13	М'ята перцева	Кг	1,3	1,36	1,6	1,84	1,97
14	Настій м'яти перцевої I-го і II-го зливу за ОСТ-46-55	Дм <sup>3</sup>	25,84	27,2	32,0	36,8	38,6
15	Плоди кмину	Кг	3,23	3,4	4,0	4,6	4,83
16	Ароматний спирт плодів кмину за ГОСТ 29056	Дм <sup>3</sup>	38,76	40,8	48,0	55,2	57,96
17	Лимонна олія	Кг	0,25	0,27	0,32	0,36	0,36
18	Ароматний спирт лимонної олії за діючою НД	Дм <sup>3</sup>	38,76	40,8	48,0	55,2	57,96

Продовження таблиці

19	Ванілін за ГОСТ 16599	Дм <sup>3</sup>	1,62	1,70	2,0	2,30	2,41
20	Цукровий сироп 65,8% ДСТУ 2316 (ГОСТ 21)	Дм <sup>3</sup>	1850,0	1947,35	2291,0	2634,65	2766,38
Органолептичні показники							
	Зовнішній вигляд	прозора рідина без сторонніх включень і осаду					
	Колір	яскраво рубіновий					
	Смак та аромат		М'який, із зlepка кислувато- солодким смаком з ледь від- чутним плодово- польовим ароматом	М'який, з кислува- то-солодким сма- ком з плодово- польовим арома- том	М'який виразний кислувато- солодкий смак і плодово- польовий аромат	М'який, кисло- солодкий перенаси- чений смак і нудотний плодово- польовий ароматом	