



УКРАЇНА

(19) UA (11) 39542 (13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАСТОЙКА СОЛОДКА "ПОЛІСЬКИЙ БУКЕТ"

(21) 2000105643

(22) 04.10.2000

(24) 15.06.2001

(46) 15.06.2001, Бюл. № 5, 2001 р.

(72) -

(73) ЧЕРНІГІВСЬКЕ ОБЛАСНЕ ДЕРЖАВНЕ ОБ'ЄД-
НАННЯ СПИРТОВОЇ ТА ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНОЇ
ПРОМИСЛОВОСТІ "ЧЕРНІГІВСПИРТГОРІЛКА"(57) Настойка солодка, яка містить спирт етиловий
ректифікований вищої очистки, воду, цукровий
сироп і лимонну кислоту, яка відрізняється тим,
що як морс з рослинної сировини I і II зливу вико-
ристовують вишневий і чорносмородиновийспиртовані соки при наступному співвідношенні
компонентів на 1000 дал

Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	Спирт і вода з розрахунку на міцність купажу 20% 1000 - 1002 дм ³
Вода питна пом'якшена	
Сік вишневий спиртований, 25%	498 - 502 дм ³
Сік чорносмородиновий спиртований, 25%	2285 - 2302 дм ³
Цукровий сироп 65,8 %-ний	15 - 20 кг
Лимонна кислота	

Винахід відноситься до харчової промисло-
вості, а саме до лікєро-горілчаного виробництва,
виробництва міцних напоїв типу настоек солод-
ких слабоградусних.Відома настойка солодка слабоградусна
«Апельсинова» («Рецептури лікєро-горілчаних на-
поїв і горілок», Держхарчпрому України, Київ,
1994 р., стор. 113): для приготування якої викорис-
товують: ароматний спирт апельсинової шкірки,
цукровий сироп 65,8%, лимонну кислоту, барвник,
спирт етиловий ректифікований вищої очистки і
воду з розрахунку на міцність купажу 20%.Настойка солодка слабоградусна «Апельси-
нова» містить в купажі на 1000 дал:

Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки	Спирт і вода з розрахунку на міцність купажу 20%
Вода питна пом'якшена	
Ароматний спирт апельсинової шкірки	450,0 дм ³
Цукровий сироп 65,8 %-ний	2875,0 дм ³
Лимонна кислота	2,0 кг
Барвник харчовий червоний Тартразин	0,24 кг

За вказаною рецептурою одержують настой-
ку солодку слабоградусну міцністю 20% об., кольо-
ру шкірки свіжого апельсину з солодким смаком і
ароматом апельсину.Найбільш близька за рецептурним скла-
дом настойка солодка слабоградусна «Ніжинсь-
ка горобинаова» («Рецептури лікєро-горілчаних
напоїв і горілок», Держхарчпрому України, Київ,
1994 р., стор. 118), для приготування якої ви-
користовують морс з рослинної сировини I і II
зливу, цукровий сироп 65,8%, лимонну кислоту,
колер, спирт етиловий ректифікований вищої
очистки, воду.Настойка солодка слабоградусна «Ніжинсь-
ка горобинаова» містить в купажі на 1000 дал:

Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої чистки	Спирт і вода з розрахунку на міцність купажу 24% 3160,0 дм ³ 844,0 дм ³
Вода питна пом'якшена	
Горобиний морс I і II зливу	
Цукровий сироп 65,8 %-ний	
Лимонна кислота (для до- ведення масової концентра- ції кислот до 0,3 г/100 см ³)	8,0 кг
Колер	7,0 кг

Витрати інгредієнтів на 1000 дал:

Найменування	Кількість, кг
Горобина свіжа	1362,0
Цукор	734,0
Лимонна кислота	8,0
Колер	7,0

(19) UA (11) 39542 (13) A

За вказаною рецептурою одержують настоянку солодку слабоградусну міцністю 24% об, жовтувато-червоного кольору з кисло-солодким смаком і ароматом свіжої горобини.

Недоліком настоянки виготовленої за вказаною рецептурою є використання барвника при чаявності рослинної сировини.

В основу винаходу поставлено задачу по створенню лікєро-горіччаного чаю з кисло-солодким смаком, багатим ароматом і приємним кольором шляхом підбору відповідних інгредієнтів рос-

линного походження у відповідних співвідношеннях без використання барвників.

Поставлена задача вирішується тим, що в відомій настоянці солодкий слабоградусний, яка містить відомі ознаки: цукровий сироп, лимонну кислоту, спирт етиловий ректифікований вищої очистки і воду, відповідно винаходу додаються нові (відмінні) ознаки, достатні у всіх випадках, на які розповсюджується обсяг правової охорони, що заявляється в якості морсу з рослинної сировини I і II зливу використовують вишневий і чорносмородиновий спиртовані соки при наступному співвідношенні компонентів на 1000 дал:

Компоненти	Кількість та одиниця виміру	Вміст екстрактивних речовин, кг
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	Спирт і вода з розрахунку на міцність купажу 20%	—
Вода питна пом'якшена		
Сік вишневий спиртований, 25%	1000 - 1002 дм ³	104
Сік чорносмородиновий спиртований 25%	498 - 502 дм ³	37,5
Цукровий сироп 65,8 %-ний	2285 - 2302 дм ³	2000
Лимонна кислота	15-20 кг	

Витрати рослинної сировини на 1000 дал		
Найменування інгредієнтів	Одиниця виміру	Кількість
Сік вишневий спиртований, 25%	дал	100
Сік чорносмородиновий спиртований, 25%	дал	50
Цукор пісок	кг	2000
Лимонна кислота	кг	20

За вказаною рецептурою одержують настоянку солодку слабоградусну міцністю 20% об вишнево-червоного кольору приємним кисло-солодким смаком і ароматом вишні та чорної смородини.

Завдяки співвідношенню компонентів таких як сік вишневий спиртований, сік чорносмородиновий спиртований, цукровий сироп і лимонна кислота, взятих у відповідних формулі кількостях, разом з спиртом етиловим ректифікованим вищої очистки і водою питною пом'якшеною у відповідних кількостях отримано настоянку з приємним кисло-солодким смаком і ароматом вишні та чорної смородини.

Співвідношення компонентів підбрано експериментально таким чином, що вони створюють настоянку з приємним смаком і ароматом приємним вишні і чорній смородині, які надають продукту оригінальну смакову і ароматичну гаму, а також колір, що добре запам'ятовується і відносно виділяє настоянку серед інших.

Запропоновану настоянку солодку «Польський букет» готують за затвердженою рецептурою і технологічною інструкцією «Технологічною інструкцією по лікєро-горіччаному виробництву» Т1 У 10 4466, «Технологічним регламентом на виробництво горілок і лікєро-горіччанних виробів» ТР У 18 5084, дотримуючись санітарних правил і норм.

Для виготовлення настоянки солодкої «Польський букет» використовують:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962,

- воду питну пом'якшену за ГОСТ 2874, з твердістю не більше 0,2 мг екв/дм куб

- цукор за ДСТУ 2316,

- лимонну кислоту за ГОСТ 908,

- сік вишневий спиртований 25% за ГОСТ 28539,

- сік чорносмородиновий спиртований 25% за ГОСТ 28539

В купажну ємкість вносять усі компоненти в наступній послідовності:

- 1 сік вишневий спиртований 25%.

- 2 сік чорносмородиновий спиртований 25%.

- 3 цукор у вигляді сиропу концентрацією 65,8%.

- 4 лимонну кислоту у вигляді водного розчину.

- 5 спирт етиловий ректифікований вищої очистки.

- 6 воду питну пом'якшену до міцності купажу 20%.

Готовий купаж перемішують по 15 хвилин з інтервалом 2 години. Після цього фільтрують на рівному фільтр-пресі через фільтр-картон.

Після фільтрації настоянки проводять лабораторну перевірку її фізико-хімічних та органолептичних показників. Правила приймання і методи контролю за ГОСТ 4828.

Розлив, пакування, транспортування і зберігання готового виробу за ГОСТ 4827.

Приклади конкретного виконання 1-5 втілені за вказаною вище послідовністю наведені в таблиці (додаток 1).

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

Приклади конкретного виконання винаходу «Настойка солодка «Поліський букет»

Приклади конкретних вимог чистоти виходу «Пастинка солодка «Толіський букет»							
№ з/п	Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	Сік вишневий спиртований, 25%	дм ³	800,0	900,0	1000,0	1002,0	1050,0
2	Сік чорносмородиновий спиртований, 25%	дм ³	450	490,0	500,0	520,0	550
3	Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	22000,0	2200,0	2300,0	2350,0	2400,0
4	Лимонна кислота	кг	10	15	20	22	25
5	Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	в розрахунку на міцність купажу 20%				
6	Вода питна пом'якшена	дм ³					
Органолептичні показники							
	Зовнішній вигляд	Прозора рідина					
	Колір		Червоний	Вишнево-червоний	Вишнево-червоний	Вишневий	Темно-вишневий
	Смак		Кисло-солодкий	Кисло-солодкий	Кисло-солодкий	Солодкуватий	Кислий
	Аромат		Вишневий	Вишні та чорної смородини	Вишні та чорної смородини	Насичений вишні та чорної смородини	Насичений чорносмородиновий

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»

Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101

(03122) 3 – 72 – 89 (03122) 2 – 57 – 03

