



УКРАЇНА

(19) UA (11) 39543 (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 "ЧЕРНІГІВСЬКА ВИШНЕВА"

(21) 2000105644

(22) 04 10 2000

(24) 15 06 2001

(46) 15 06 20001, Бюл. № 5, 2001 р

(72) -

(73) ЧЕРНІГІВСЬКЕ ОБЛАСНЕ ДЕРЖАВНЕ ОБ'ЄД-
НАННЯ СПИРТОВОЇ ТА ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНОЇ
ПРОМИСЛОВОСТІ "ЧЕРНІГІВСЬКИЙ СПИРТГОРІЛКА"(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 ви-користовують вишневий спиртований сік при на-
ступному співвідношенні компонентів на 1000 дал

Спирт етиловий ректифікований вищої чистки	Спирт і вода з розрахунку на міцність купажу 20%
Вода питна пом'якшена	

Сік вишневий спиртований, 25%	1500 - 1502 дм ³
Цукровий сироп 65,8 %-ний	2065 - 2072 дм ³
Лимонна кислота	10 15 кг

Винахід відноситься до харчової промисло-
вості, а саме до лікєро-горілочного виробництва,
виробництва міцних напоїв типу настоек солод-
ких слабоградусних

Відома настойка солодка слабоградусна
«Апельсинова» («Рецептури лікєро-горілочних на-
поїв і горілок», Держхарчпрому України, Київ,
1994р, 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, колько-

ру шкірки свіжого апельсину з солодким смаком і
ароматом апельсину

Найбільш близька за рецептурним складом
настойка солодка слабоградусна «Нижинська го-
робинова» («Рецептури лікєро-горілочних напоїв і
горілок», Держхарчпрому України, Київ, 1994 р,
стор 118), для приготування якої використовують
морс з рослинної сировини I і II зливу, цукровий
сироп 65,8%, лимонну кислоту, колер, спирт
етиловий ректифікований вищої очистки, воду

Настойка солодка слабоградусна «Нижинсь-
ка горобинова» містить в купажі на 1000 дал

Спирт етиловий ректифіко- ваний вищої чистки	Спирт і вода з розрахунку на міцність купажу 24%
Вода питна пом'якшена	

Горобиновий морс I і II зливу	3160,0 дм ³
Цукровий сироп 65,8 %-ний	844,0 дм ³
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) 39543 (13) A

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

Недоліком настойки виготовленої за вказаною рецептурою, є використання барвенка при наявності рослинної сировини.

В основу винаходу поставлено задачу по створенню лікєро горілкового напою 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 настойці солодкій слабоградусній 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 і її зливу використовують вишневий спиртований сік 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%	1500 -1502 дм ³	156
Цукровий сироп 65,8 % ний	2065 -2072 дм ³	1800
Лимонна кислота	10-15 кг	

Витрати рослинної сировини на 1000 дал		
Найменування інгредієнтів	Одиниця виміру	Кількість
Сік вишневий спиртований 25%	дал	150
Цукор пісок	кг	1800
Лимонна кислота	кг	15

За вказаною рецептурою одержують настойку солодку слабоградусну міцністю 20% об вишнево червоного кольору, приємним кисло-солодким смаком і ароматом свіжої вишні.

Завдяки співвідношенню компонентів таких як сік вишневий 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 настойку з приємним кисло-солодким смаком і ароматом свіжої вишні.

Співвідношення компонентів підбрано експериментально таким чином, що вони створюють настойку з приємним смаком і ароматом притаманним вишні, яка надає продукту оригінальну смакову і ароматичну гаму а також колір, що добре запам'ятовується і вигідно виділяє настойку серед інших.

Запропоновану настойку солодку «Чернігівська вишнева» готують за затвердженими рецептурою і технологічною інструкцією «Технологічною інструкцією по лікєро-горілкового виробництва» ТІ У 18 4466 «Технологічним регламентом на виробництво горілок і лікєро горілчанних виробів» ТР У 18 5084 дотримуючись санітарних правил і норм.

Для виготовлення настойки солодкої «Чернігівська вишнева» 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

В купажну ємкість вносять усі компоненти в наступній послідовності:

- 1 сік вишневий спиртований 25%
- 2 цукор у вигляді сиропу концентрацією 65,8%,
- 3 лимонну кислоту у вигляді водного розчину,
- 4 спирт етиловий ректифікований вищої очистки,
- 5 воду питну пом'якшену до міцності купажу 20%.

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

Після фільтрації настойки проводять лабораторну перевірку «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 і 4. Оптимальним для виробництва є приклад 3.

Приклади конкретного вигочання винаходу «Настойка соподка «Чернівецька вишнева»

№ з/п	Найменування сировини, операцій та показників	Одини- ця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	Сік вишневий спиртований, 25%	дм ³	1400 0	1405 0	1500 0	1502 0	1550 0
2	Цукровий сироп 65 8%-ний	дм ³	2060 0	2065 0	2070 0	2072 0	2080 0
3	Лимонна кислота	кг	5	10	12 0	15	20
4	Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	в розрахунку на міцність купажу 20%				
5	Вода питна пом'якшена	дм ³					
Органолептичні показники							
	Зовнішній вигляд		Прозора рідина				
-	Колір		Черво- ний	Черво- ний	Вишне- во-черво- ний	Вишне- во-черво- ний	Вишне- во-черво- ний
	Смак		Солод- ку- ватий	Кисло- солод- кий	Кисло- солод- кий	Солодку- вато- кислий	Солодку- вато- кислий
	Аромат		Свіжої вишні	Свіжої вишні	Свіжої вишні	Свіжої вишні	Свіжої вишні

Тираж 50 екз

Відкрите акціонерне товариство «Патент»

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

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

