



УКРАЇНА

(19) UA (11) 42651 (13) A

(51) 7 C12G3/00, 3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ НАСТОЙКИ СОЛОДКОЇ "КАРАТ ГОРОБИНОВА НА КОНЬЯКУ"

(21) 2001053115

(22) 07 05 2001

(24) 15 10 2001

(33) UA

(46) 15 10 2001, Бюл. № 9, 2001 р.

(72) Тригуб Олександр В'ячеславович, Мартинов
Олександр Леонідович, Тригуб Галина Іванівна

(73) СПІЛЬНЕ ПІДПРИЄМСТВО З ІНОЗЕМНИМИ
ІНВЕСТИЦІЯМИ ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "КИПАРІС", UA

(57) Композиція інгредієнтів настойки солодкої, яка
містить ягоди горобини, цукор, сухі ягоди шипшини
і водно-спиртову рідину, яка відрізняється тим,
що вона додатково включає родзинки, горіх воло-
ський, сік бузиновий концентрований, коньяк, а
ягоди горобини використовують свіжими, при та-

кому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал гото-
вої продукції

свіжі ягоди горобини, кг 2661,0-3253,0

цукор, кг 1442,0-1762,0

сухі ягоди шипшини, кг 24,1-29,5

родзинки, кг 13,4-16,2

горіх волоський, кг 2,9-3,5

сік бузиновий концентро-
ваний, дм³ 7,2-8,8

коньяк міцністю 40-
42% об, дм³ 153,0-187,0

водно-спиртова рідина
решта на міц-
ність купажу
24% об

Винахід відноситься до лікєро-горілочної про-
мисловості, а саме до виробництва солодких на-
стойок

Відома композиція інгредієнтів для настойки
солодкої "Рябиновая на коньяке" (див. Рецептury
лікєро-водочных изделий и водок - М. Лег и
пищ. пром-сть, Министерство пищевой промыш-
ленности СССР, 1981 - С. 126), яка містить горо-
бину сушену, коньяк, цукор та колер при спідую-
чому співвідношенні на 1000 дал готової продукції

горобина сушена, кг 477,0

коньяк міцністю

40-42% об, л 180,0

цукор, кг 1549,0

колер, кг 47,0

спирт етиловий ректифіко-
ваний вищої очистки і вода

решта на міц-
ність купажу

питна пом'якшена 24% об

Збіжними ознаками відомої композиції та ком-
позиції, що пропонується, є ягоди горобини, коньяк
міцністю 40-42% об, цукор, спирт етиловий рек-
тифікований вищої очистки і вода питна пом'я-
кшена

Причинами, які перешкоджають одержанню
очікуваного технічного результату є

- недостатньо високі дегустаційні властивості
настойки - непривабливий світло-коричневий ко-
лір, збіднена і слабо насичена смакова гама на-
стойки та невисока вітамінна цінність настойки

через використання тільки одного виду рослин-
ної сировини,

- використання в настойці канцерогенного бар-
вника - колєру

Найближчим технічним рішенням до рішення,
що пропонується, є "Композиция ингредиентов
для сладкой настойки "Шифалы-щербет" (см опи-
сание изобретения к заявке RU № 94043646 А1,
МПК C12G3/06, 1994), яка містить в кг на 1000 дал
готового продукту

горобину сушену 650,0-660,0

черемуху сушену 78,0-80,0

шипшину сушену 13,4-14,0

цукор 1525,0-1530,0

а також в л

40%-ний водно-спиртовий

настій біомаси женьшеню 100,0-110,0

водно-спиртову рідину

решта

Збіжними ознаками відомої композиції та ком-
позиції, що пропонується, є наявність у ній компо-
нентів - ягід горобини, цукру, сухих ягід шипшини і
водно-спиртової рідини

Причинами, що перешкоджають одержанню
очікуваного технічного результату, є наступні

- недостатньо високі дегустаційні властивості
настойки - непривабливий світло-коричневий ко-
лір напою, ординарний солодкий спиртовий смак
з ледь відчутним горобинним ароматом з пар-
фумним відтінком, що звужує коло споживачів

(19) UA (11) 42651 (13) A

В основу винаходу поставлено задачу створити таку композицію інгредієнтів солодкої настойки, в якій шляхом додаткового вмісту родзинок, горіху волоського і соку бузинового концентрованого, коньяку і використання свіжих ягід горобини та вдалому підбору компонентів і їх співвідношення забезпечується одержання настойки солодкої з підвищеними дегустаційними властивостями – яскравим оранжево-червоним кольором, приємним, насиченим, злагодженим, вишуканим кислуватосолодким смаком з легким терпкуватим присмаком і привабливим витонченим горбиново-коньячним ароматом, крім того вона збагачена вітамінами та мікроелементами рослинного походження, що збуджують апетит та позитивно впливають на серцево-судинну систему та шлунково-кишковий тракт людини

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак, які включають наявність в композиції, що пропонується, ягід горобини, цукру, сухих ягід шипшини та водно-спиртової рідини, а також нових відмінних від прототипу суттєвих ознак, достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони і додатково містить родзинки, горіх волоський, сік бузиновий концентрований і коньяк, а ягоди горобини використовують свіжими при відповідному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готової продукції

свіжі ягоди горобини, кг	2661,0-3253,0
цукор, кг	1442,0-1762,0
сухі ягоди шипшини, кг	24,1-29,5
родзинки, кг	13,4-16,2
горіх волоський, кг	2,9-3,5
сік бузиновий концентрований, дм ³	7,2-8,8
коньяк міцністю 40-42% об, дм ³	153,0-187,0
водно-спиртова рідина	решта на міцність купажу 24% об

Завдяки використанню в композиції інгредієнтів настойки солодкої всіх суттєвих ознак, а саме

- свіжі ягоди горобини надають особливий яскравий оранжевий відтінок напою, терпкуватість смаку і свіжий аромат ягід горобини та збереження в настійці великої кількості вітамінів (аскорбінова кислота, каротин, рутин, рибофлавін та ін.), корисних мікроелементів (залізо та марганець), органічних кислот (яблучна, лимонна, янтарна та ін.), ефірної олії та пектинових речовин,

- сік бузиновий концентрований є чудовим натуральним барвником. Він забезпечує настойку яскравим густим червоним кольором, крім того він поглищує смакові якості настойки - надає повноту, насиченість та витонченість смаку

Сік бузиновий додатково вносить у настойку велику кількість корисних речовин - вітаміни, глюкозу, фруктозу, каротин, дубильні речовини, пектин та інші,

- горіх волоський надає настійці насиченість кольору, повноту, гармонійність та злагоженість і посилення коньячного смаку і аромату, додаткове забезпечення настойки дубильними речовинами, вітамінами, тіаміном, рутином та ін.,

- коньяк надає напою вишуканого і витонченого смаку і аромату та збагачує напій дубильними речовинами,

- родзинки пом'якшують смак і надають напою легкість і пікантність, забезпечуючи напій глюкозою, фруктозою, вітаміном С та кафієм

Вищезгадані речовини, що входять до всіх інгредієнтів настойки солодкої надають їй цілющих властивостей, що позитивно впливають на серцево-судинну систему, шлунково-кишковий тракт, нирково-печінкову систему, хворобу цукрового діабету, крім того напій має протизапальні властивості, добре себе зарекомендував при грипі і простудних захворюваннях

Таким чином, завдяки вдалому підбору компонентів та їх співвідношенню, досягається поставлена задача настойка солодка має яскраво оранжево-червоний колір, приємний, насичений, злагоджений, вишуканий кислуватосолодкий смак з легким терпкуватим присмаком і привабливим витонченим горбиново-коньячним ароматом, крім того, напій збагачений вітамінами та мікроелементами, що направлено впливають на серцево-судинну систему та шлунково-кишковий тракт людини

Композиція, що пропонується, готується спідуючим чином

Для приготування 1000 дал настойки солодкої використовують

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962,
- воду питну пом'якшену за ГОСТ 2874 з твердістю не більше 0,1 мг екв /дм³,
- горбиновий спиртований сік за ГОСТ 28539,
- морси виготовлені з шипшини за ГОСТ 1994,
- винограду сушеного (родзинок) за ГОСТ 6882,
- настій виготовлений з горіху волоського за ГОСТ 16832,
- коньяк за ГОСТ 1374,
- сік бузиновий концентрований за ТУУ 20118399 002-99 (ГОСТ 18192),
- цукор-пісок за ДСТУ 2316 (ГОСТ 21)

Спирт етиловий ректифікований вищої очистки і воду питну пом'якшену подають у чан для приготування сортировки, обробляють активованим вугіллям, фільтрують і подають у довідний чан. Окремо готують відомим способом горбиновий спиртований сік. Беруть свіжі ягоди горобини (2661,0-3253,0) кг, заливають водно-спиртовою рідиною, настоюють і отримують (1863,0-2277,0) дм³ горбинового спиртованого соку

Окремо готують морси відомим способом

- беруть сухі ягоди шипшини (24,1-29,5) кг, подрібнюють і заливають (120,6-147,4) дм³ 50%-ною водно-спиртовою рідиною, настоюють протягом 10 діб. Морс I-го зливу (84,6-103,4) дм³ зливають, а решту шипшини вдруге заливають (84,6-103,4) дм³ 45%-ною об водно-спиртовою рідиною і настоюють також протягом 10 діб. Отриманий морс II зливу в кількості (97,2-118,8) дм³ зливають. Після цього морси I-го і II-го зливів змішують і одержують (181,8-222,2) дм³ морсу шипшини I і II зливів,

- беруть родзинки (13,4-16,2) кг і заливають (33,3-40,7) дм³ 50%-ною об водно-спиртовою рідиною і настоюють протягом 10 діб. Морс I-го

зливу (23,4-28,6) дм³ заливають, а решту родзинок вдруге заливають (23,4-28,6) дм³ 45%-ною об водно-спиртовою рідиною і настоюють також протягом 10 діб. Отриманий морс II зливу в кількості (27,0-33,0) дм³ заливають. Потім морси I і II зливи змішують і одержують (50,4-61,6) дм³ морсу родзинок I і II зливу.

Окремо готують відомим способом настій горіху волоського I зливу.

- беруть (2,9-3,5) кг горіху волоського, подрібнюють і заливають (11,52-145,08) дм³ 70%-ною водно-спиртовою рідиною, настоюють протягом 10 діб.

Настій I-го зливу (9,0-11,0) дм³ міцністю 69% об горіху волоського заливають.

В отриману сортировки додають заздалегідь приготувані:

горобиний спиртований сік (1863,0-2277,0) дм³

сік бузиновий концентрований (7,2-8,8) кг

морс шипшини I і II зливи (181,8-222,2) дм³, морс родзинок I і II зливи (50,4-61,6) дм³, настій горіху волоського (9,0-11,0) дм³, коньяк (153,0-187,0) дм³, цукор (1442,0-1762,0) кг, купають при постійному перемішуванні, доводять купаж до міцності 24% об і подають на розлив.

Приклади конкретного використання композиції інгредієнтів для настійки солодкої "Карат Горобина на коньяку" зведені в таблицю.

Композиція 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.

Композиція, що пропонується, використовується підприємством заявником при виробництві дослідної партії настійки солодкої "Карат Горобина на коньяку", яка користується підвищеним попитом споживачів.

Таблиця

Приклади конкретного приготування композиції настійки солодкої "Карат Горобина на коньяку"

на 100 дал готової продукції

№№ п.п.	Перелік інгредієнтів та органолептичні показники	Одиниця виміру	П р и к л а д и				
			№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Свіжа ягода горобини	кг	2513,0	2661,0	2957,0	3253,7	3400,0
2	Горобиний спиртований сік	кг	1769,0	1863,0	2070,0	2277,0	2390,9
3	Сухі ягоди шипшини	кг	22,8	24,1	26,8	29,5	30,8
4	Родзинки	кг	12,7	13,4	14,8	16,2	16,9
5	Горіх волоський (сигний)	кг	2,75	2,9	3,2	3,5	3,67
6	Сік бузиновий концентрований	кг	6,8	7,2	8,0	8,8	9,2
7	Цукор	кг	1368,0	1442,0	1602,0	1762,0	1842,0
8	Коньяк міцністю 40-42%	дм ³	145,0	153,0	170,0	187,0	196,0
9	Спирт етиловий ректифікований вищої очистки						
10	Вода питна пом'якшена						

решта на міцність купажу 24% об

Органолептичні показники

Зовнішній вигляд

Прозора рідина без сторонніх включень

Колір

Світло-оранжевий

Привабливий, яскравий оранжево-червоний

Темно-червоний

Смак

Недостатньо насичений та недостатньо виразний кисло-солодкий смак

Присмачений повний насичений вишукано-злагоджений кисло-солодкий горобиний смак з легким терпкватим присмаком

Перенасичений незлагоджений різкий кисло-солодкий горобиний смак з відчутною терпкою гіркотою

Аромат

Ледь відчутний горобиний аромат

Привабливий горобино-коньячний аромат

Різкий горобино-коньячний

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку _____ 2002 р. Формат 60х84 1/8
Обсяг _____ обл.-вид арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

УкрІНТЕІ, 03880, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180
(044) 268-25-22
