



УКРАЇНА

(19) UA (11) 46020 (13) U  
(51) МПК  
C12G 3/06 (2009.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ БАЛЬЗАМУ "КАРПАТСЬКИЙ"

1	2
(21) u200904733	настій троянди (пелюстки), дм <sup>3</sup> 75,00-85,00
(22) 14.05.2009	настій кориці 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup> 75,00-85,00
(24) 10.12.2009	морс горобини 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup> 180,00-186,00
(46) 10.12.2009, Бюл.№ 23, 2009 р.	морс шипшини 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup> 145,00-155,00
(72) БАХМАТЮК ОЛЬГА ЯРОСЛАВІВНА	морс глоду 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup> 20,00-25,00
(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "СТАНІСЛАВСЬКА ТОРГОВА КОМПАНІЯ", БАХМАТЮК ОЛЬГА ЯРОСЛАВІВНА	морс чорної смородини 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup> 85,00-95,00
(57) Композиція інгредієнтів для бальзаму, яка містить горіх волоський, шипшину, троянду, буркун, корицю, мед, колер, плоди чорної смородини, плоди горобини, плоди глоду, суцвіття липи та водно-спиртову рідину, яка відрізняється тим, що вона додатково містить калину, вишню, ванілін, звіробій та ехінацею пурпурову, при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал:	чорноплідного горобининовий спиртований сік, дм <sup>3</sup> 1200,00-1350,00
настій горіха волоського	калиновий спиртований сік, дм 900,00-1100,00
молочно-воскової стиглості	вишневий спиртований сік, дм <sup>3</sup> 180,00-220,00
1 та 2 зливу, дм <sup>3</sup> 1780,00-1880,00	ванілін 1:10, дм <sup>3</sup> 45,00-55,00
настій звіробою 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup> 80,00-95,00	цукровий сироп 65,8 %, дм <sup>3</sup> 400,00-430,00
настій буркуну 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup> 70,00-80,00	мед, кг 170,00-190,00
настій ехінацеї пурпурової (коріння) 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup> 30,00-35,00	колер, кг 850,00-950,00
настій липового цвіту, дм <sup>3</sup> 30,00-35,00	спирт етиловий ректифікований "Екстра" та вода питна підготовлена, з розрахунку на міцність купажу 42% решта.

Корисна модель, яка заявляється, відноситься до галузі лікєро-горілчаної галузі, а саме до композиції інгредієнтів для виготовлення бальзамів.

З існуючого рівня техніки, який відноситься до розглянутої галузі, найбільш близькою до заявленої корисної моделі, по сукупності ознак є композиція інгредієнтів для бальзаму "ТОКЛУК", композиція інгредієнтів якого містить горіх волоський, шипшину, грушу, коріандр посівний, троянду, мелісу лікарську, м'яту перцеву, буркун лікарський, шавлію мускатну, кропиву, корицю, масло полину лимонного, мед, виноматеріал кріплений червоний, колер, цукор, плоди смородини чорної, плоди горобини звичайної, плоди глоду, плоди сливи, квітки бузини чорної, квіти і листя розмарину, квіти

ромашки лікарської, суцвіття липи серцелистної, суцвіття календули, траву любистку, та водно-спиртовий розчин [Патент України №54989 МКВ С12G3/06, публ. 2005].

Заявлена композиція інгредієнтів для бальзаму збігається із відомою композицією інгредієнтів для бальзаму по наступній сукупності суттєвих ознак: містить горіх волоський, шипшину, троянду, буркун, корицю, мед, колер, плоди чорної смородини, плоди горобини, плоди глоду, суцвіття липи та водно-спиртову рідину.

Однак відома композиція інгредієнтів для бальзаму не забезпечує технічного результату заявленої корисної моделі, що обумовлено її якісним і кількісним складом, який обумовлює її наступні

(13) U  
(11) 46020  
(19) UA

органолептичні властивості: смак - солодкий, мотонний, з спиртовим тоном, аромат - різкий, із проявом окремих інгредієнтів.

Задача, на рішення якої спрямована корисна модель, яка заявляється, складається в удосконаленні композиції інгредієнтів для бальзаму, шляхом зміни її якісного і кількісного складу, що забезпечить м'який округлий, злегка гіркуватий смак, без різкого спиртового тону, аромат - складний, без виділення окремих інгредієнтів.

Поставлена задача вирішується в композиції інгредієнтів для бальзаму, яка містить горіх волоський, шипшину, троянду, буркун, корицю, мед, колер, плоди чорної смородини, плоди горобини, плоди глоду, суцвіття липи та водно-спиртову рідину тим, що згідно предмету корисної моделі, вона додатково містить калину, вишню, ванілін, звиробой, та ехінацею пурпурну, при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал:

Настій горіха волоського молочно-воскової стиглості 1 та 2 зливу, дм <sup>3</sup>	1780,00-1880,00
Настій звиробою 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	80,00-95,00
Настій буркуну 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	70,00-80,00
Настій ехінацеї пурпурної (коріння) 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	30,00-35,00
Настій липового цвіту, дм <sup>3</sup>	30,00-35,00
Настій троянди (пелюстки), дм <sup>3</sup>	75,00-85,00
Настій кориці 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	75,00-85,00
Морс горобини 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	180,00-186,00
Морс шипшини 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	145,00-155,00
Морс глоду 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	20,00-25,00
Морс чорної смородини 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	85,00-95,00
Чорноплідногогоробиний спиртований сік, дм <sup>3</sup>	1200,00-1350,00
Калиновий спиртований сік, дм	900,00-1100,00
Вишневий спиртований сік, дм <sup>3</sup>	180,00-220,00
Ванілін 1:10, дм <sup>3</sup>	45,00-55,00
Цукровий сироп 65,8%, дм <sup>3</sup>	400,00-430,00
Мед, кг	170,00-190,00
Колер, кг	850,00-950,00
Спирт етиловий ректифікований "Екстра" та вода питна підготовлена, з розрахунку на міцність купажу 42%	Решта.

Композиція інгредієнтів для бальзаму "Карпатський", яка заявляється, в обсязі приведеної вище сукупності суттєвих ознак, забезпечує наступні органолептичні властивості: м'який округлий, злегка гіркуватий смак, без різкого спиртового тону, аромат - складний, без виділення окремих інгредієнтів.

Запропоновану композицію для бальзаму використовують в наступній спосіб.

Попередньо, із спирту етилового "Екстра" та пом'якшеної питної води готується водно-спиртова суміш з об'ємною часткою етилового спирту 40-

50%, та настої горіха волоського молочно-воскової стиглості, для чого використовують 1250,00-1350,00кг сировини на 1000дал бальзаму, звиробою, для чого використовують 5,00-7,00кг сировини на 1000дал бальзаму, буркуну, для чого використовують 4,00-6,00кг сировини на 1000дал бальзаму, ехінацеї пурпурної (коріння), для чого використовують 1,80-2,20кг сировини на 1000дал бальзаму, липового цвіту, для чого використовують 1,80-2,20кг сировини на 1000дал бальзаму, троянди (пелюстки), для чого використовують 4,50-5,50кг сировини на 1000дал бальзаму, кориці, для чого використовують 4,50-5,50кг сировини. Виготовлення настоїв здійснюється по будь-якій технології, яка використовується в лікеро-горілчаній або харчовій промисловості для отримання настоїв.

Одночасно готують або використовують покупні морси з горобини, для чого використовують 38,00-42,00кг сировини на 1000дал бальзаму, шипшини, для чого використовують 18,00-22,00кг сировини на 1000дал бальзаму, глоду, для чого використовують 4,50-5,50кг сировини на 1000дал бальзаму, чорної смородини, для чого використовують 18,00-22,00кг сировини на 1000дал бальзаму, та розчини ваніліну 4,80-5,20 на 1000дал бальзаму, цукровий сироп 65,8%, меду 170,00-190,00кг на 1000дал бальзаму, колеру, 170,00-190,00кг на 1000дал бальзаму.

Готування морсів та розчинів здійснюють по будь-якій технології, яка застосовується в лікеро-горілчаній або харчовій промисловості.

Для готування настоїв використовують сировину, яка відповідає вимогам діючих ДСТ України.

Бальзам готують шляхом купажування приготовлених компонентів з урахуванням їх вмісту у відповідності до рецептури, на 1000дал бальзаму:

Настій горіха волоського молочно-воскової стиглості 1 та 2 зливу, дм <sup>3</sup>	1780,00-1880,00
Настій звиробою 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	80,00-95,00
Настій буркуну 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	70,00-80,00
Настій ехінацеї пурпурної (коріння) 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	30,00-35,00
Настій липового цвіту, дм <sup>3</sup>	30,00-35,00
Настій троянди (пелюстки), дм <sup>3</sup>	75,00-85,00
Настій кориці 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	75,00-85,00
Морс горобини 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	180,00-186,00
Морс шипшини 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	145,00-155,00
Морс глоду 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	20,00-25,00
Морс чорної смородини 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	85,00-95,00
Чорноплідногогоробиний спиртований сік, дм <sup>3</sup>	1200,00-1350,00
Калиновий спиртований сік, дм	900,00-1100,00
Вишневий спиртований сік, дм <sup>3</sup>	180,00-220,00
Ванілін 1:10, дм <sup>3</sup>	45,00-55,00
Цукровий сироп 65,8%, дм <sup>3</sup>	400,00-430,00
Мед, кг	170,00-190,00

Колер, кг 850,00-950,00  
Спирт етиловий ректифікований "Екстра" та вода питна підготовлена, з розрахунку на міцність купажу 42% Решта.

Одержаний купаж ретельно перемішується, при необхідності корегується по вмісту спирту доданням води або водно-спиртового розчину, фільтрується і залишається на відпочинок протягом не менш 15 діб у герметично закритих ємностях при температурі від +10°C до +25°C, після чого купаж подається на розлив.

Отриманий бальзам, у відповідності до композиції інгредієнтів, має наступні органолептичні властивості: прозора рідина темно-коричневого кольору, смак м'який округлий, злегка гіркуватий, без різкого спиртового тону, аромат - складний, без виділення окремих інгредієнтів.

#### Приклад 1.

Попередньо, із спирту етилового "Екстра" та пом'якшеної питної води готується водно-спиртова суміш з об'ємною часткою етилового спирту 40-50%, та настої горіха волоського молочно-воскової сплості, для чого використовують 1250,00-1350,00кг сировини на 1000дал бальзаму, звіробою, для чого використовують 5,00-7,00кг сировини на 1000дал бальзаму, буркуну, для чого використовують 4,00-6,00кг сировини на 1000дал бальзаму, ехінацеї пурпурної (коріння), для чого використовують 1,80-2,20кг сировини на 1000дал бальзаму, липового цвіту, для чого використовують 1,80-2,20кг сировини на 1000дал бальзаму, троянди (пелюстки), для чого використовують 4,50-5,50кг сировини на 1000дал бальзаму, кориці, для чого використовують 4,50-5,50кг сировини. Виготовлення настоїв здійснюється по будь-якій технології, яка використовується в лікеро-горілчаній або харчовій промисловості для отримання настоїв.

Одночасно готують або використовують покупні морси з горобини, для чого використовують 38,00-42,00кг сировини на 1000дал бальзаму, шипшини, для чого використовують 18,00-22,00кг сировини на 1000дал бальзаму, глоду, для чого використовують 4,50-5,50кг сировини на 1000дал бальзаму, чорної смородини, для чого використовують 18,00-22,00кг сировини на 1000дал бальзаму, та розчини ваніліну, цукру білого, меду, колеру.

Готування морсів та розчинів здійснюють по будь-якій технології, яка застосовується в лікеро-горілчаній або харчовій промисловості.

Для готування настоїв використовують сировину, яка відповідає вимогам діючих ДСТ України.

Бальзам готують шляхом купажування приготовлених компонентів з урахуванням їх вмісту у відповідності до рецептури, на 1000дал бальзаму:

Настій горіха волоського молочно-воскової стиглості 1 та 2 зливу, дм <sup>3</sup>	1780,00
Настій звіробою 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	80,00
Настій буркуну 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	70,00
Настій ехінацеї пурпурної (коріння) 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	30,00
Настій липового цвіту, дм <sup>3</sup>	30,00
Настій троянди (пелюстки), дм <sup>3</sup>	75,00
Настій кориці 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	75,00

Морс горобини 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	180,00
Морс шипшини 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	145,00
Морс глоду 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	20,00
Морс чорної смородини 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	85,00
Чорноплідногогоробини спиртований сік, дм <sup>3</sup>	1200,00
Калиновий спиртований сік, дм <sup>3</sup>	900,00
Вишневий спиртований сік, дм <sup>3</sup>	180,00
Ванілін 1:10, дм <sup>3</sup>	45,00
Цукровий сироп 65,8%, дм <sup>3</sup>	400,00
Мед, кг	170,00
Колер, кг	850,00

Спирт етиловий ректифікований "Екстра" та вода питна підготовлена, з розрахунку на міцність купажу 42% Решта

Одержаний купаж ретельно перемішується, при необхідності корегується по вмісту спирту доданням води або водно-спиртового розчину, фільтрується і залишається на відпочинок протягом не менш 15 діб у герметично закритих ємностях при температурі від +10°C до +25°C, після чого купаж подається на розлив.

Отриманий бальзам, у відповідності до композиції інгредієнтів, має наступні органолептичні властивості: прозора рідина темно-коричневого кольору, смак м'який округлий, злегка гіркуватий, без різкого спиртового тону, аромат - складний, без виділення окремих інгредієнтів.

#### Приклад 2

Бальзам готують аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком вмісту інгредієнтів. Для виготовлення бальзаму використовують:

Настій горіха волоського молочно-воскової стиглості 1 та 2 зливу, дм <sup>3</sup>	1880,00
Настій звіробою 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	95,00
Настій буркуну 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	80,00
Настій ехінацеї пурпурної (коріння) 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	35,00
Настій липового цвіту, дм <sup>3</sup>	35,00
Настій троянди (пелюстки), дм <sup>3</sup>	85,00
Настій кориці 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	85,00
Морс горобини 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	186,00
Морс шипшини 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	155,00
Морс глоду 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	25,00
Морс чорної смородини 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	95,00
Чорноплідногогоробини спиртований сік, дм <sup>3</sup>	1350,00
Калиновий спиртований сік, дм <sup>3</sup>	1100,00
Вишневий спиртований сік, дм <sup>3</sup>	220,00
Ванілін 1:10, дм <sup>3</sup>	55,00
Цукровий сироп 65,8%, дм <sup>3</sup>	430,00
Мед, кг	190,00
Колер, кг	950,00

Спирт етиловий ректифікований "Екстра" та вода питна підготовлена, з розрахунку на міцність купажу 42% Решта.

Отриманий бальзам, у відповідності до композиції інгредієнтів, має наступні органолептичні властивості: прозора рідина темно-коричневого кольору, смак м'який округлий, злегка гіркуватий, без різкого спиртового тону, аромат - складний, без виділення окремих інгредієнтів.

#### Приклад 3.

Бальзам готують аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком вмісту інгредієнтів. Для виготовлення бальзаму використовують:

Настій горіха волоського молочно-воскової стиглості 1 та 2 зливу, дм <sup>3</sup>	1700,00
Настій звіробою 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	75,00
Настій буркуну 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	65,00
Настій ехінацеї пурпурної (коріння) 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	25,00
Настій липового цвіту, дм <sup>3</sup>	25,00
Настій троянди (пелюстки), дм <sup>3</sup>	70,00
Настій кориці 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	70,00
Морс горобини 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	175,00
Морс шипшини 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	140,00
Морс глоду 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	15,00
Морс чорної смородини 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	80,00
Чорноплідногогоробини спиртований сік, дм <sup>3</sup>	1190,00
Калиновий спиртований сік, дм <sup>3</sup>	850,00
Вишневий спиртований сік, дм <sup>3</sup>	175,00
Ванілін 1:10, дм <sup>3</sup>	40,00
Цукровий сироп 65,8 %, дм <sup>3</sup>	350,00
Мед, кг	165,00
Колер, кг	800,00

Спирт етиловий ректифікований "Екстра" та вода питна підготовлена, з розрахунку на міцність купажу 42 % Решта

Отриманий із зазначеним вмістом інгредієнтів, бальзам володіє наступними органолептичними властивостями: прозора рідина коричневого кольору, смак розладжений, аромат - розладжений.

Приклад 4.

Бальзам готують аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком вмісту інгредієнтів. Для виготовлення бальзаму використовують:

Настій горіха волоського молочно-воскової стиглості 1 та 2 зливу, дм <sup>3</sup>	1900,00
Настій звіробою 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	10000
Настій буркуну 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	85,00
Настій ехінацеї пурпурної (коріння) 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	40,00
Настій липового цвіту, дм <sup>3</sup>	40,00
Настій троянди (пелюстки), дм <sup>3</sup>	90,00
Настій кориці 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	90,00
Морс горобини 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	190,00
Морс шипшини 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	160,00
Морс глоду 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	30,00
Морс чорної смородини 1 і 2 зливу, дм <sup>3</sup>	100,00
Чорноплідногогоробини спиртований сік, дм <sup>3</sup>	1400,00
Калиновий спиртований сік, дм <sup>3</sup>	1150,00
Вишневий спиртований сік, дм <sup>3</sup>	230,00
Ванілін 1:10, дм <sup>3</sup>	60,00
Цукровий сироп 65,8%, дм <sup>3</sup>	440,00
Мед, кг	195,00
Колер, кг	960,00

Спирт етиловий ректифікований "Екстра" та вода питна підготовлена, з розрахунку на міцність купажу 42% Решта

Отриманий із зазначеним вмістом інгредієнтів, бальзам володіє наступними органолептичними властивостями: прозора рідина чорного кольору, смак розладжений, із виділенням окремих компонентів, з різкою гіркотою, аромат - розладжений.