



УКРАЇНА

(19) UA (11) 24803 (13) A(51)6 C 12 G 3/06ДЕРЖАВНЕ
ПАТЕНТНЕ
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДбез проведення експертизи по суті
на підставі Постанови Верховної Ради України
№ 3769 XII від 23 XII 1993 рПублікується
в редакції заявника

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДО БАЛЬЗАМУ "КВІТУЧА ДОЛИНА" 1

1	2	1
(21) 9805244B	Горіх грецький молочно-воскової зрілості	180,0-220,0
(22) 20.07.98	Плоди шипшини	110,0-130,0
(24) 06.10.98	Плоди терену	120,0-140,0
(46) 25.12.98. Бюл. № 6	Плоди груші	70,0-80,0
(47) 06.10.98	Плоди кизилу	28,0-32,0
(56) 1. Авторське свідоцтво СРСР № 538020, кл. С 12 G 3/06, 1976.	Чебрець	8,0-12,0
2. Авторське свідоцтво СРСР № 990805, кл. С 12 G 3/06, 1983.	Розмарин	7,0-9,0
(72) Кадетова Світлана Іванівна, Комендантова Поліна Олексіївна, Маринов Сергій Михайлович, Співак Надія Семенівна, Стрільницький Леонід Онисимович, Фуркевич Володимир Олексійович	Васильки	0,8-1,2
(73) Писарівський спиртзавод, Державний проектно-конструкторський технологічний Інститут "Плодмашпроект"	Полин лимонний	2,8-3,2
(57) Композиція інгредієнтів до бальзаму, в якій містяться горіх молочно-воскової зрілості, меліса лікарська, звіробій звичайний, чебрець, м'ята, гвоздика, кориця, коріандр посівний, мускатний горіх, ванілін, цукор, колір і водно-спиртова рідина, яка відрізняється тим, що вона додатково містить траву розмарину, васильків, полину лимонного, буркуна жовтого, м'яти кошачої, материнки звичайної, лаванди колоскової, шавлії, лаврове листя, суцвіття троянди, плоди шипшини, терену, груші лісної, кизилу, а також виноматеріал десертний червоний при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал:	Буркун жовтий	18,0-22,0
	Меліса лікарська	8,0-12,0
	М'ята перцева	6,5-7,5
	Звіробій звичайний	7,5-8,5
	М'ята кошача	4,8-5,2
	Материнка звичайна	4,8-5,2
	Лаванда колоскова	9,5-10,5
	Шавлія	7,5-8,5
	Лаврове листя	2,8-3,2
	Троянда -суцвіття	9,5-10,5
	Коріандр посівний - плоди	5,5-6,5
	Гвоздика	1,8-2,2
	Кориця	1,8-2,2
	Мускатний горіх	0,8-1,2
	Ванілін	1,4-1,6
	а також л/1000 дал	
	Виноматеріал десертний червоний	950-1100
	Цукровий сироп	1550-1580
	Водно-спиртова рідина	Решта

(19) UA (11) 24803 (13) A

Винахід відноситься до лікоро-горілчаної промисловості, а саме до композицій інгредієнтів для бальзамів.

Відома композиція інгредієнтів для бальзаму, яка містить мед, звіробій, каву, 5 полин, суцвіття липи, м'яту перцеву, імбир, лимонну шкірку, перець запашний, плоди шипшини, горлянку, коріння калгану, корицю, бад'ян, плоди чорносливу, петрушку, буркун, гвоздику, соснові 10 бруньки, прополіс, ваніль, колір і водно-спиртову рідину [1].

Частина інгредієнтів композиції – в основному та, що впливає на органолептику бальзаму – імбир, коріння калгану, бад'ян, 15 прополіс є рідка висококоштовна сировина, що негативно впливає на собівартість напою, але досягти високих органолептичних показників при заданому наборі трав і плодів без наявності такої кількості 20 прянощів неможливо.

Найближчим технічним рішенням, взятим як прототип, є композиція інгредієнтів для бальзаму "Дагестан" [2], яка містить ле- 25 пеху, корінь валеріани, гвоздику, самосил білоповстятний, оман, звіробій, імбир, корицю, коріандр, мелісу лікарську, м'яту, мускатний горіх, перець чорний, перець запашний, собачу кропиву, гуньбу, солодку, тархун, деревій звичайний, кріп, чебрець, 30 цикорій, айву, глід, персик, горіх молочно-воскової зрілості, ванілін, цукор, апельсинове масло, масло полину лимонного, колір, водно-спиртову рідину.

Склад інгредієнтів, що входять в композицію відомого бальзаму, характерний для зони Північного Кавказу, відповідні і його органолептичні характеристики.

Природні ресурси вітчизняної флори дозволяють одержати бальзами за 40 характерними для вітчизняних, особливо Кримської зони, органолептичними властивостями, які, крім того, мають цілющий вплив на організм людини.

Таким чином, задачею, на рішення якої 45 направлено технічне рішення, що заявляється, є розширення асортименту вітчизняних бальзамів і підвищення їх якості, що виражається у високих органолептичних і цілющих властивостях і 50 позитивному впливі на організм людини.

Поставлене завдання досягається тим, що композиція інгредієнтів, яка включає горіх молочно-воскової зрілості, мелісу 55 лікарську, звіробій звичайний, чебрець, м'яту, гвоздику, корицю, коріандр посівний, мускатний горіх, ванілін, цукор, колір і водно-спиртову рідину, згідно винаходу додатково містить траву розмарину, васильків, полину лимонного, буркуна жовтого, м'яти

кошачої, материнки звичайної, лаванди колоскової, шавлії, лаврове листя, суцвіття троянди, плоди шипшини, терену, груші лісної, кизилу, а також виноматеріал десертний червоний при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал:

Горіх грецький молочно-воскової стиглості	180,0-220,0
Плоди шипшини	110,0-130,0
Плоди терену	120,0-140,0
Плоди груші	70,0-80,0
Плоди кизилу	28,0-32,0
Чебрець	8,0-12,0
Розмарин	7,0-9,0
Васильки	0,8-1,2
Полин лимонний	2,8-3,2
Буркун жовтий	18,0-22,0
Меліса лікарська	8,0-12,0
М'ята перцева	6,5-7,5
Звіробій звичайний	7,5-8,5
М'ята кошача	4,8-5,2
Материнка звичайна	4,8-5,2
Лаванда колоскова	9,5-10,5
Шавлія	7,5-8,5
Лаврове листя	2,8-3,2
Троянда (суцвіття)	9,5-10,5
Коріандр посівний	5,5-6,5
Гвоздика	1,8-2,2
Кориця	1,8-2,2
Мускатний горіх	0,8-1,2
Ванілін	1,4-1,6

а також л/1000 дал

Виноматеріал десертний червоний	950-1100
Цукровий сироп	1550-1580
Водно-спиртова рідина	Решта

Аналіз відомих композицій бальзамів, в тому числі прототипу, свідчить, що зміна кількісного і якісного складу композиції, що 50 заявляється, шляхом введення додаткових інгредієнтів – трави розмарину, васильків, полину лимонного, буркуна жовтого, м'яти кошачої, материнки звичайної, лаванди колоскової, шавлії, лаврового листя, суцвіття троянди, плодів шипшини, терену, груші лісової, кизилу, а також виноматеріалу десертного червоного дозволяє добитися рішення поставленої задачі.

Пряно-бальзамичний аромат, властивий напою, має місце внаслідок взаємодії ефірних олій, рослин, що входять до його складу.

Ароматичні речовини, які входять в склад ефірних масел рослин, надають композиції аромат, характерний для степу і передгір'я Кримського регіону. Трава буркуна жовтого має в собі кумарини з сінним, степним ароматом. Суцвіття троянди забезпечують наявність гераніолу, цитронелалю, меліси-цитронелалю, м'яти – ментолу.

оріандра – гераніолу, ліналоолу, чебреця – лімолу, карвакролу, ліналоолу, лаванди – ліналоолу.

Плоди, які входять в композицію, значно впливають на смак бальзаму.

Крім того, помічено, що плоди груші лісової мають адсорбційні властивості, завдяки чому в процесі настоювання відбираються сивушні тони, в настої передаються аромат і смак плодів.

Таким чином, добір інгредієнтів, які входять в композицію бальзаму, дозволяє створити аромат і смак, які властиві тільки композиції, що заявляється, при цьому ефірні масла забезпечують свіжість аромату та м'якість смаку.

Із вищеназваного виходить, що технічне рішення, яке заявляється, забезпечує наявність суттєвих признаков, і новизни об'єкту.

Бальзам готують таким чином.

Спиртовий настій грецького горіху готують шляхом двохразового настоювання здріблених плодів горіху молочно-воскової стиглості водно-спиртовою рідиною 70% об і 40% об на протязі 10 і 14 днів відповідно. Настій горіху грецького спиртовий повинен відповідати ТУ 10.18 УССР 217-89.

Плодово-ягідну сировину (шипшина, терен, груша лісна, кизил) відповідно з кількістю, що зазначена в рецептурі, сортують, здрібнюють до отримання частинок розміром 0,3–0,5 см.

Підготовлену сировину заливають водно-спиртовою рідиною з об'ємною часткою етилового спирту 50% в співвідношенні – сировина (кг): водно-спиртова рідина (дм³) рівному 1:4. Настоювання проводять в герметично закритих резервуарах на протязі 10–14 діб при температурі від плюс 10°C до плюс 25°C з періодичним перемішуванням насосом або мішалкою 1–2 рази на добу.

Кожне перемішування повинне забезпечити п'ятиразовий оборот рідини.

Після завершення настоювання одержаний настій зливають для відстоювання і зберігання.

Після зливу настою першого заливу сировину, що залишилася, другий раз заливають водно-спиртовою рідиною з об'ємною часткою етилового спирту 40% в співвідношенні – сировина (кг): водно-спиртова рідина (дм³) рівному 1:4 і настоюють 7 діб з перемішуванням, як було зазначено вище.

Другий і перший настої об'єднують. Спиртовий настій ароматичної сировини готують одноразовим настоюванням композиції трав.

Кількість ароматичної сировини, взятої згідно з рецептурою, здрібнюють, заливають водно-спиртовою рідиною спирту етилового ректифікованого виноградного з об'ємною часткою спирту 50% в співвідношенні – сировина (кг): водно-спиртова рідина (дм³) рівному 1:10.

Настоювання проводять в герметично закритих резервуарах на протязі 10–14 діб при температурі від плюс 10°C до плюс 25°C з періодичним перемішуванням.

Після завершення настоювання настій зливають для відстоювання і зберігання.

Спиртові настої пряно-ароматичної сировини (коріандр, гвоздика, кориця, мускатний горіх) готують одноразовим настоюванням композиції.

Пряно-ароматичну сировину в кількості, що зазначена в рецептурі, здрібнюють, заливають водно-спиртовою рідиною спирту етилового ректифікованого виноградного з об'ємною часткою етилового спирту 70% в співвідношенні – сировина (кг): водно-спиртова рідина (дм³) рівному 1:10.

Настоювання проводять в герметично закритих резервуарах на протязі 10 діб при температурі від плюс 10°C до плюс 25°C з періодичним перемішуванням.

Настій зливають в емальовану посудину для відстоювання і зберігання.

Настій ваніліну готують відповідно з "Рецептурою лікєро-горілочаних напоїв і горілок", затвердженою Держжарчолпромом України 14.12.94 р.

До складу купажу бальзаму входять наступні компоненти:

спиртовий настій грецького горіху;
спиртовий настій груші, шипшини, терену, кизилу;
спиртовий настій ароматичних трав;
спиртовий настій пряної сировини;
сироп цукровий;
колір;
виноматеріал десертний із червоних сортів винограду;
спиртовий розчин ваніліну;
водно-спиртова рідина – решта.

При приготуванні купажу бальзаму в купажну посудину вливають виноматеріал, спиртові настої плодів, ароматичних трав і пряної сировини, ваніліну, воду, цукровий сироп, колір.

Купаж ретельно перемішують до досягнення однакових кондицій, у всіх шапах. Готовий купаж витримують на протязі 25–30 діб, потім фільтрують і подають на розлив.

Напій, що отримали, має наступні показники:

Об'ємна частка етилового спирту, % 40,0

Масова концентрація загального екстракту і цукру, г/100 см³ 20,0

Забарвлення – темно-коричневе з червоним відтінком

Аромат – складний, гармонійний, з 5 пряно-ванільними тонами

Смак – повний, м'який, гармонійний

Кількісні і якісні характеристики прикладів конкретного здійснення приведені в таблиці.

Дегустаційна оцінка зразків бальзаму "Квітуча долина" підтверджує оптимальність якісних і кількісних співвідношень заявлених інгредієнтів, чим забезпечуються найкращі показники бальзаму по смаку і аромату. 10

У результаті цього зразки 2 і 3 одержали найбільш високий дегустаційний бал.

При інших співвідношеннях компонентів у зразках відчувається разладженість смаку і аромату. 20

У зразку 1 – недостатньо виражається аромат, відмічається негармонійність смаку.

У зразку 2 – переважає настирливість аромату, смак напою тяжкий: негармонійний.

Бальзам "Квітуча долина" в поєднанні компонентів, які входять в його композицію, являє собою напій з високими органолептичними показниками.

Разом з цим, це також напій, який справляє на організм людини позитивний вплив, який виражається в профілактиці простудних захворювань та в загальнозміцнюючому діянні. Це зумовлено рослинами, які входять до його складу.

Наявність в композиції бальзаму вітчизняної ароматичної сировини, плодів і ягід із лісів і передгір'я Криму сприяє створенню напоїв, які не тільки нижчі по собівартості в порівнянні з дорогими зарубіжними бальзамами типу "Бітнер", але і більш ефективно впливають на здоров'я людини.

Склад інгредієнтів на 1000 дал в кг	Приклади			
	I	II	III	IV
Горіх грецький молочно-воскової зрілості	170,0	200,0	210,0	230,0
Плоди шипшини	105,0	120,0	130,0	140,0
Плоди терену	110,0	130,0	140,0	150,0
Плоди груші	65,0	75,0	80,0	90,0
Плоди кизилу	25,0	30,0	32,0	40,0
Трава чебрецю	5,0	10,0	12,0	14,0
Трава розмарину	6,0	8,0	9,0	10,0
Трава васильків	0,6	1,0	1,2	1,5
Трава полину лимонного	2,5	3,0	3,2	3,5
Трава буркуна	16,0	20,0	22,0	25,0
Трава меліси	6,0	10,0	12,0	14,0
Трава м'яти перцевої	5,0	7,0	7,5	9,0
Трава звіробою	7,0	8,0	8,5	9,0
Трава м'яти кошачої	4,0	5,0	5,2	6,0
Трава материнки звичайної	4,0	5,0	5,2	6,0
Трава лаванди	9,0	10,0	10,5	12,0
Трава шавлії	7,0	8,0	8,5	9,0
Лаврове листя	2,0	3,0	3,2	4,0
Троянда – суцвіття	9,0	10,0	10,5	12,0
Коріандр – плоди	5,0	6,0	6,5	8,0
Гвоздика	1,5	2,0	2,2	2,5
Кориця	1,5	2,0	2,2	2,5

Продовження таблиці

Склад інгредієнтів на 1000 дал в кг	Приклади			
	I	II	III	IV
Мускатний горіх	0,8	1,0	1,2	1,5
Ванілін	1,2	1,5	1,6	2,0
Виноматеріал десертний червоний, л	900	1000	1100	1150
Цукровий сироп	1500	1570	1600	1650

Упорядник

Техред М.Келемеш

Коректор О. Обручар

Замовлення 4610

Тираж

Підписав

Державне патентне відомство України,
254655, ГСП, Київ-53, Львівська пл., 8

Відкрите акціонерне товариство "Патент", м. Ужгород, вул.Гагаріна, 101

