



УКРАЇНА

(19) UA (11) 31759 (13) A

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ НАСТОЙКИ СОЛОДКОЇ "КАРАТ ЯНТАР"

(21) 98105692

(22) 28.10.1998

(24) 15.12.2000

(33) UA

(46) 15.12.2000, Бюл. № 7, 2000 р.

(72) Тригуб Олександр Віталійович, Мартинов
Олександр Леонідович, Тригуб Галина Іванівна(73) СПІЛЬНЕ ПІДПРИЄМСТВО З ІНОЗЕМНИМИ
ІНВЕСТИЦІЯМИ ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "КИПАРИС"(57) Композиція інгредієнтів для настоянки солод-
кої, яка містить яблучний спиртований сік, цукро-
вий сироп, мед, лимонну кислоту, барвник та вод-
но-спиртову рідину, **відрізняється** тим, що вона
додатково містить морси шипшини та бузини чор-
ної, настої липового цвіту та м'яти перцевої, аро-
матні спирти коріандру та лимонної олії і ванілін
при наступному співвідношенні інгредієнтів на
дм³/1000 дал готового продукту:

яблучний спиртований		
сік,	дм ³	1402,5-1897,5
морс шипшини	-"	102,3-138,6
морс бузини чорної	-"	45,8-62,0
настій липового цвіту	-"	74,8-101,2
настій м'яти перцевої	-"	40,8-55,2
ароматний спирт коріандру	-"	3,1-4,1
ароматний спирт лимонної		
олії	-"	35,7-48,3
цукровий сироп 65,8%-ний	-"	1850,5-2503,5
мед,	кг	102,0-138,0
лимонна кислота	-"	3,45-3,55
колер	-"	5,9-8,05
ванілін	-"	0,76-1,04
спирт етиловий ректифіко-		
ваний вищої очистки та вода		решта на мі-
		цність купажу
		20% об.

Винахід відноситься до лікєро-горілочної про-
мисловості, а саме до складу композицій для на-
стойки солодкої.Відома композиція інгредієнтів для напівсолод-
кої настоянки "Орловский сувенир" (див. патент
РФ № 2032728, МПК: C12G3/06, 1995), яка містить
гвоздику, корицю, мускатний горіх, коріандр, поме-
ранцевий горіх, померанцеву шкурку, мелісу, зу-
брівку, тисячелистник, зерна кофе, кофе ячмінне,
лимонну кислоту, яблучний спиртований сік, виш-
невий спиртований сік, морс чорноплідної гороби-
ни, цукровий сироп, лимонну олію і водно-
спиртову рідину при наступному співвідношенні ін-
гредієнтів, кг/1000 дал готового продукту:

гвоздика	0,4-0,5
кориця	0,4-0,6
мускатний горіх	0,4-0,6
коріандр	2-2,6
померанцевий горіх	0,9-1,1
померанцева шкурка	0,9-1,1
меліса	1,4-1,6
зубрівка	2-2,6
тисячелистник	0,9-1,1
зерна кофе	2,6-2,9
кофе ячмінне	0,1-0,3
лимонна кислота	17,9-18,2
а також, л:	

яблучний спиртований сік	995-1100
вишневий спиртований сік	1190-1210
морс чорноплідної гороби- ни	790-805
цукровий сироп 65,8%-ний	860-864
лимонна олія	0,48-0,52
водно-спиртова рідина	решта на міц- ність купажу 40% об.

Збіжними ознаками відомої композиції і даної
композиції, є наявність яблучного спиртового соку,
цукрового сиропу, лимонної кислоти та водно-
спиртової рідини.Причинами, які перешкоджають одержанню
очікуваного технічного результату є наявність ве-
ликої кількості пряно-ароматичних компонентів: ко-
риця, мускатний горіх, коріандр, померанцевий го-
ріх, померанцева шкурка, що приводить до звужу-
вання кола споживачів, а сам напій збагачується
незначною кількістю вітамінів і мікроелементів.Найближчим технічним рішенням до винаходу,
є композиція інгредієнтів для солодкої настоянки
"Катарина" (див. а.с. СРСР № 927851, МКМ:
C12G3/06, 1980), яка містить яблучний спиртова-
ний сік, вишневий спиртований сік, портвейн, на-
стій гвоздики, настій кориці, цукровий сироп, мед,
тартазин, лимонну кислоту та водно-спиртову рі-

(19) UA (11) 31759 (13) A

дину при слідуючому співвідношенні інгредієнтів, л/1000 дал готового продукту:

яблучний спиртований сік	950,0-1050,0
вишневий спиртований сік	180,0-220,0
портвейн	1800,0-2200,0
настій гвоздики	150,0-170,0
настій кориці	85,0-100,0
цукровий сироп	2300,0-2400,0
мед	90,0-100,0
тартазин	0,005-0,015
лимонна кислота	4,9-5,1
водно-спиртова рідина	решта на міцність купажу до 20%.

Збіжними ознаками відомої композиції і композиції, є наявність яблучного спиртованого соку, цукрового сиропу, меду та водно-спиртової рідини.

Причинами, які перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату є наявність незначного вмісту компонентів, які якісно впливають на дегустаційні і органолептичні властивості, крім того настоянка недостатньо збагачена біологічно-активними речовинами: білками, амінокислотами, вітамінами і мікроелементами, при цьому для надання напою яскравого кольору використовують канцерогенний штучний барвник - тартазин.

В основу винаходу поставлено задачу створити таку композицію інгредієнтів для настоянки солодкої, в якій шляхом використання морсів шипшини та бузини чорної, настоїв липового цвіту та м'яти перцевої, ароматних спиртів коріандру та лимонної олії і ваніліну при вдалому співвідношенні всіх інгредієнтів та підборі компонентів морсів, настоїв і ароматних спиртів забезпечується одержання настоянки солодкої привабливого золотисто-жовтого кольору з приємним кислуватим-солодким смаком, та злагодженими м'ятно-липовим ароматом і медовим відтінком, при цьому напій збагачується біологічно-активними речовинами, мікроелементами та вітамінами, які благотворно впливають на організм людини.

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак, які включають наявність в композиції, яблучний спиртований сік, цукровий сироп, мед, лимонну кислоту, барвник та водно-спиртову рідину, а також нових відмінних від прототипу суттєвих однак достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони - композиція додатково містить морси шипшини та бузини чорної, настої липового цвіту та м'яти перцевої, ароматні спирти коріандру та лимонної олії і ванілін при слідуючому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

яблучний спиртований сік, дм ³	1402,5-1897,5
морс шипшини	102,3-138,6
морс бузини чорної	45,8-62,0
настій липового цвіту	74,8-101,2
настій м'яти перцевої	40,8-55,2
ароматний спирт коріандру	3,1-4,1
ароматний спирт лимонної олії	35,7-48,3
цукровий сироп 65,8%-ний	1850,5-2503,5
мед, кг	102,0-138,0
лимонна кислота	345-3,55
колер	5,9-8,05

ванілін	0,76-1,04
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	решта на міцність купажу 20% об.

Таким чином, завдяки використанню в композиції інгредієнтів для настоянки солодкої всіх суттєвих ознак, а саме, завдяки співвідношенню і вдалому підбору компонентів морсів, настоїв і ароматичних спиртів досягається поставлена задача - напій має золотисто-жовтий колір з приємним кислуватим-солодким смаком та злагодженим м'ятно-липовим ароматом з медовим відтінком, при цьому напій збагачується вітамінами А, С, В, Р, флавоноїдами, речовинами екстрагенної дії, що мають цілющі властивості і позитивно впливають на організм людини (поліпшення травлення і підвищення апетиту і тонушу шлунково-кишкового тракту, профілактика і лікування при грипі, ангіні, захворюваннях дихальних шляхів).

Композиція інгредієнтів для настоянки солодкої "Карат янтар" готується слідуючим чином.

Для приготування 1000 дал настоянки солодкої "Карат янтар" використовують: спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962; воду питну за ГОСТ 2874; яблучний спиртований сік за ГОСТ 28539; шипшину за ГОСТ 1994; бузину чорну за ГОСТ 21536; липовий цвіт за ГОСТ 6518; м'яту перцеву за ГОСТ 46-55; коріандр за ГОСТ 29055; лимонну олію за діючою НД; ванілін за ГОСТ 16599; мед натуральний за ГОСТ 19792; цукор пісок за ГОСТ 21; лимонна кислота за ГОСТ 908-79.

Спирт етиловий ректифікований вищої очистки і воду, які відповідають вимогам стандартів, подають у чан для приготування сортировки, обробляють активованим вугіллям, фільтрують і подають у довідний чан.

Окремо готують відомим способом спиртований яблучний сік. Для чого беруть (1524,0-2062,0) кг яблук м'яких, дрібнять, направляють на карусельний прес. Сік надходить у змішувач, куди також подають і спирт. Після змішування отримують (1402,5-1897,5) дм³ яблучного спиртованого соку, який подають у відстойний чан, звідки освітлений сік надходить в збірник для зберігання. Перед відпуском споживачу яблучний спиртований сік фільтрують.

Заздалегідь окремо готують морси: беруть (13,6-18,4) кг шипшини подрібнюють і заливають 50%-ною водно-спиртовою рідиною у співвідношенні (1:2,5) і настоюють протягом 10-ти діб при щоденному перемішуванні - перекачкою. Злив морсу I-го зливу у кількості 56,0 дм³ шипшини міцністю 70% заливають, а решту повторно заливають 45%-ною міцністю водно-спиртової рідини і настоюють протягом 6-8 діб при щоденному перемішуванні - перекачкою. Зливають 64,4 дм³ II-го зливу шипшини, I-й та II-й зливи змішують, і отримують (102,3-138,6) дм³ морсу шипшини.

Беруть (13,85-14,15) кг бузини чорної і за вищезгаданою технологією готують морс бузини чорної в кількості (45,8-62,0) дм³. Окремо готують настої: беруть (4,7-6,3) кг липового цвіту подрібнюють і заливають 110 дм³ 45%-ною водно-спиртовою рідиною, настоюють протягом 7 діб. Настій I-го зливу (74,8-101,2) дм³ міцністю 43% заливають; беруть (2,0-2,6) кг м'яти перцевої подрібнюють і

заливають 34,5 дм³ 50%-ною водно-спиртовою рідиною, настоюють протягом 5 діб. Настій I-го зливу 24,0 дм³ міцністю 49% зливають, а решту повторно забивають 24,0 дм³ 40%-ною міцністю, також настоюють протягом 5 діб. Отриманий настій II-го зливу в кількості 24,0 дм³ міцністю 42% зливають. Після чого настої I-го і II-го зливів змішують і одержують (40,8-55,2) дм³ настою м'яти перцевої.

Окремо готують ароматні спирти: беруть (1,02-1,38) кг коріандру подрібнюють, завантажують у куб перегонного апарату, заливають 6,0 дм³ водно-спиртовою рідиною міцністю 50% і піддають перегонці. В результаті отримують (3,1-4,1) дм³ ароматного спирту коріандру міцністю 75%; беруть (0,24-0,32) кг лимонної олії завантажують у куб перегонного апарату, заливають 70,0 дм³ водно-спиртовою рідиною міцністю 50% і піддають перегонці. В результаті отримують (35,7-48,3) дм³ ароматного спирту лимонної олії міцністю 75%.

Розчини цукрового сиропу 65,8%-ний, меду, лимонної кислоти та колеру готують відомими способами.

В отриману сортировку додають приготівлений яблучний спиртований сік (1402,5-1897,5) дм³, морси (шипшини 102,3-138,6 дм³, бузини чорної 45,8-62,0 дм³), настої (липового цвіту 74,8-101,2 дм³, м'яти перцевої 40,8-55,2 дм³), ароматні спирти (коріандру 3,1-4,1 дм³; лимонної олії 35,7-48,3 дм³), ванілін 0,76-1,04 кг, цукровий сироп 1850,5-2503,5 дм³, колер 5,9-8,05 кг, мед 102,0-138,0 кг, лимонна кислота 3,45-3,5 кг купажують, доводять купаж до міцності 20% об. і подають на розлив.

Приклади конкретного виконання зведені в таблицю (додаток до опису).

Композицію інгредієнтів для настойки солодкої за прикладами №№ 1-5 готують аналогічно вищезгаданому способу.

Аналізуючи приведені приклади, необхідно відмітити, що придатними до виробництва є приклади, 2, 3 і 4.

Оптимальний приклад - 3.

Композиція, використовується підприємством-заявником, при виробництві дослідної партії настойки солодкої "Карат янтар", яка користується підвищеним попитом у споживачів.

Таблиця

Приклади конкретного виконання композиції
інгредієнтів для настойки солодкої "Карат янтар"

На 1000 дал готової продукції

№ п/п	сировина, інгредієнти та органолептичні показники	Один. виміру	П р и к л а д и				
			№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5
1.	Спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962	дм ³	Спирт і воду задають у розрахунку на міцність купажу 20% об.				
2.	Вода питна виправлена за ГОСТ 2874						
3.	Яблука	кг	1447,8	1524,0	1793,0	2062,0	2165,0
4.	Яблучний спиртований сік за ГОСТ 28539	дм ³	1382,3	1402,5	1650,0	1897,5	1992,3
5.	Шипшина	кг	12,9	13,6	16,0	18,4	19,3
6.	Моро шипшини	дм ³	97,1	102,3	120,4	138,6	145,5
7.	Бузина чорна	кг	13,2	13,85	14,0	14,15	14,8
8.	Море бузини чорної	дм ³	43,5	45,8	53,9	62,0	65,1
9.	Липовий цвіт	кг	4,5	4,7	5,5	6,3	6,6
10.	Настій липового півту	дм ³	71,1	74,8	88,0	101,2	106,2
11.	М "ята перцева	кг	1,9	2,0	2,3	2,6	2,73
12.	Настій м"яти перцевої	дм ³	38,8	40,8	48,0	55,2	57,9
13.	Коріандр	кг	0,96	1,02	1,2	1,38	1,44
14.	Ароматний спирт коріандру	дм ³	2,9	3,1	3,6	4,1	4,3
15.	Лимонна олія	кг	0,22	0,24	0,28	0,32	0,34
16.	Ароматний спирт лимонної олії	дм ³	33,9	35,7	42,0	48,3	50,7

Продовження таблиці

№ п/п	сировина, інгредієнти та органолептичні показники	Один. виміру	П р и к л а д и				
			№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5
17.	Ванілін 1:10 за ГОСТ 16599	дм ³	0,72	0,76	0,9	1,04	1,1
18.	Цукровий сироп 65,8%-ний за ГОСТ 21	дм ³	1757,9	1850,5	2177,0	2503,5	2628,6
19.	Колер	кг	5,6	5,9	7,0	8,05	8,45
20.	Мед	кг	96,9	102,0	120,0	138,0	144,9
21.	Лимонна кислота	кг	3,72	3,55	3,5	3,45	3,28
О р г а н о л е п т и ч н і показники							
Зовнішній вигляд			прозора рідина без сторонніх включень і осаду				
Колір			ясраво				
Смак та аромат			м'який кислуватий солодкий смак з ледь відчут- ним м'ятно- липовим аро- матом та медовим від- тінком	особливо м'який, приємний кислуватий солодкий смак із зла- тоженим м'ятно- липовим ароматом та медовим відтінком	особливо м'який кислуватий солодкий смак з перенаси- ченим м'ятно- липово- медовим ароматом		

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 60x84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.
(044) 268-25-22
