



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **93496** (13) **U**
(51) МПК (2014.01)
C12G 3/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2014 01591	(72) Винахідник(и): Геліх Анна Олександрівна (UA), Головко Микола Павлович (UA), Василенко Ольга Олександрівна (UA), Сорокіна Ніна Олександрівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 17.02.2014	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.10.2014	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.10.2014, Бюл.№ 19	(73) Власник(и): СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, вул. Г. Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021 (UA)

(54) АЛКОГОЛЬНИЙ НАПІЙ ТИПУ НАСТОЙКИ

(57) Реферат:

Алкогільний напій типу настійки на основі самогону та смако-ароматичних добавок. Для його виробництва використовується самогон, виготовлений з будь-якої цукровмісної сировини та її композицій, в апараті alambic charantais, для надання смако-ароматичних властивостей застосовується 2-ох тижнева мацерація після першої перегонки з використанням смако-ароматичних добавок та отримання кінцевого продукту, шляхом перегонки настою та додаванням барвника.

UA 93496 U

Корисна модель належить до лікєро-горілочної промисловості, зокрема до виробництва міцних алкогольних напоїв.

Аналіз останніх досліджень і публікацій свідчить, що лікєро-горілочна промисловість, зокрема виробництво міцних алкогольних напоїв відрізняється широким асортиментом продукції, що має відмінні органолептичні властивості проте склад залишає бажати кращого.

Актуальними проблемами для нашого часу є способи різноманітного використання різних видів сировини, збагаченої біологічно активними сполуками при виробництві спиртних напоїв.

При приготуванні біттерів та лікєрів широко відоме застосування ароматичних речовин, а також різноманітних харчових барвників [див. наприклад довідник "Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок" - К.: Держхарчпром України, 1994.]

Відомий алкогольний напій, найбільш близький до алкогольних напоїв типу настойки (далі - Продукту), містить мед, цукор, кислоту лимонну, корицю, гвоздику, хміль, дріжджі пивні та виноматеріали.

Недоліком алкогольного напою є те, що він має обмежену органолептичну властивість.

Задачею корисної моделі є покращення органолептичних властивостей продукту та використання рецептурних компонентів, що є нешкідливими для здоров'я, розширення асортименту вітчизняного ринку алкогольних напоїв, використовуючи при цьому самогон як напівфабрикат для виробництва біттерів та лікєрів.

Поставлена задача вирішується тим, що в рецептурі як цукровмісна сировина використовується солод, борошно, зерно, варення із ягід або плодів, картопля та інша, виключно натуральна сировина.

Нова технологія виробництва дозволяє отримувати напій, схожий на біттери та лікєри, але з більшою палітрою смаків при меншій кількості інгредієнтів. Процес виготовлення включає три етапи: приготування самогону із цукровмісної сировини в апараті alambic charantais, для надання смако-ароматичних властивостей використовується 2-ох тижнева мацерація після першої перегонки з використанням нижче приведених смакових та ароматичних добавок та отримання кінцевого продукту, шляхом перегонки настою та додаванням барвника. Зміна сировини чи процесу приготування на кожному етапі значною мірою впливає на кінцеві органолептичні властивості продукту.

Як барвник використовується карамелізований цукор і/або харчовий барвник (мідні комплекси хлорофілу, кармін, каротиноїди). Як смакова добавка використовується цедра цитрусових, шкірочка яблук, макуха ягід (чорниця, ожина, смородина, горобина чорноплідна, калина, малина, полуниця, обліпіха крушиноподібна) та плодів фруктових культур (слива, абрикос, вишня), плоди глоду, кизил. Як смакова добавка використовується липа серцелиста і/або бузина чорна, і/або зубрівка сушена, м'ята довголиста сушена, меліса сушена, чебрець звичайний, троянда столистова, шавлія лікарська, елеутерокок, звіробій. Як ароматична добавка використовуються гвоздика і/або кориця, кмин. Як смакова добавка використовується бергамот і/або полин гіркий, використовують ароматичні добавки різнотрав'я. Як смакова добавка використовується хміль і/або цвіт липи.

Самогон настоюють на смако-ароматичних добавках протягом 2-ох тижнів та переганяють в апараті alambic charantais. Після перегонки міцність напою понижують фільтрованою водою до 30 % vol. та в залежності від технології виготовлення додають певну кількість цукру. Допускається зміна кольору барвниками. Кількість компонентів вносять в наступному співвідношенні:

самогон	50-85
вода	10-50
цукор	0,5-15
барвники	0,5-1
решта	5-35
міцність самогону	(10 - 30 %).

При розрахунку кількості інгредієнтів у продукті, їх загальна кількість повинна дорівнювати 100 %, що має враховуватися як у формулі так і у всіх можливих композиціях.

Нижче приведені розроблені нами композиції інгредієнтів для алкогольних напоїв, що пройшли органолептичну оцінку.

1. Композиція інгредієнтів для алкогольних напоїв, що містить самогон як компонент, цукровмісну сировину, воду, яка відрізняється тим, що додатково містить ароматно-смакові добавки, прянощі, та барвник, при цьому у кінцевому продукті показник об'ємної частки спирту становить 10-30 %, масова концентрація цукрів становить 12-16 г/см³.

самогон	50-85 %
вода	10-50 %
цукор	0,5-15 %
барвники	0,5-1 %
решта	5-35 %.

2. Композиція за п. 1, яка відрізняється тим, що як барвник використовується карамелізований цукор і/або харчовий барвник (хлорофіл, кармін, каротиноїди).

самогон	50-85 %
вода	10-50 %
цукор	0,5-15 %
барвники	0,5-1 %
решта	5-35 %.

5 3. Композиція за п. 1, яка відрізняється тим, що як смакова добавка використовується цедрa цитрусових, шкірочка яблук, макуха ягід (чорниця, ожина, смородина, горобина чорноплідна, калина, малина, полуниця, обліпіха крушиноподібна) та плодів фруктових культур (слива, абрикос, вишня), плоди глоду, кизилу.

самогон	50-85 %
вода	10-50 %
цукор	0,5-15 %
барвники	0,5-1 %
решта	5-35 %.

10 4. Композиція за п. 1, яка відрізняється тим, що як смакова добавка використовується липа серцелиста і/або бузина чорна, і/або зубрівка сушена, м'ята довголиста сушена, меліса сушена, чебрець звичайний, троянда сто листова, шавлія лікарська, елеутерокок, звіробій.

самогон	50-85 %
вода	10-50 %
цукор	0,5-15 %
барвники	0,5-1 %
решта	5-35 %.

15 5. Композиція за п. 1, яка відрізняється тим, що як смакова добавка використовується бергамот і/або полин гіркий, використовують ароматичні добавки різнотрав'я.

самогон	50-85 %
вода	10-50 %
цукор	0,5-15 %
барвники	0,5-1 %
решта	5-35 %.

6. Композиція за п. 1, яка відрізняється тим, що як прянощі використовуються гвоздикаі/або кориця, кмін.

самогон	50-85 %
вода	10-50 %
цукор	0,5-15 %
барвники	0,5-1 %
решта	5-35 %.

20

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Алкогольний напій типу настойки на основі самогону та смако-ароматичних добавок, який **відрізняється** тим, що для його виробництва використовується самогон, виготовлений з будь-якої цукровмісної сировини та її композицій, в апараті alambic charantais, для надання смако-ароматичних властивостей застосовується 2-ох тижнева мацерація після першої перегонки з використанням смако-ароматичних добавок та отримання кінцевого продукту, шляхом перегонки настою та додаванням барвника, у наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

самогон	50-85
вода	10-50
цукор	0,5-15

30

барвники 0,5-1
решта 5-35
міцність самогону (10-30 %).

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601