



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **107202** (13) **U**  
(51) МПК  
**C12H 1/02** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2015 11721</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>27.11.2015</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.05.2016</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.05.2016, Бюл.№ 10</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Головко Микола Павлович (UA), Олійничук Сергій Тимофійович (UA), Чехун Марина Григорівна (UA), Пенкіна Наталя Михайлівна (UA), Колесник Вікторія Валентинівна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</b></p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА НАСТОЯНКИ "ПОМАРАНЧЕВА ЛЕГКА" ("ORANGE LIGHT")**

**(57) Реферат:**

Спосіб виробництва настоянки включає рослинну сировину, настояну при періодичному перемішуванні, подальше фільтрування, купажування з підготовленим розчинником, з додаванням глюкози, відстоювання, фільтрування та розлив. Додатково відбувається перше та друге настоювання у водно-спиртовому розчині етилового спирту рослинної сировини, подальше купажування настоїв першого та другого зливів з розторопші (шрот), апельсину (шкірки свіжої), кореню імбиру, введення отриманого купажу до водно-спиртового розчину, який попередньо оброблено сухою молочною сироваткою.

**UA 107202 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме лікєро-горілочної промисловості.

Відомий спосіб виробництва напівсолодкої настоянки "Нежность", яка містить наступні інгредієнти: мускатний горіх, квіти липи, квіти кульбаби, сушена апельсинова шкірка, трава вересу, рожеве масло, цукор, лимонна кислота, водно-спиртова рідина зі спирту етилового ректифікованого "Люкс" та води питної підготовленої. [1]

Недоліком даного способу є досить невиразний колір, смак та аромат, тому що використані компоненти недостатньо збагачують композицію ароматичними речовинами.

Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі є спосіб виробництва настоянки "Orange Light", що містить розторопшу, цедру помаранчу та корінь імбиру, настояних у спирті етилового ректифікованому класу "Люкс", при періодичному перемішуванні, фільтрування отриманого настою, купажування з підготовленим розчинником (молочною (з-під сиру кисломолочного) сироваткою з додаванням глюкози), відстоювання, фільтрування та розлив. [2]

Недоліком даного способу є недостатнє вилучення екстрактивних речовин з рослинної сировини.

В основу корисної моделі поставлена задача створення настоянки "Помаранчева Легка" ("Orange Light") підвищеної якості шляхом використання композиції з рослинної сировини, а саме розторопші (шрот), апельсину (шкірка свіжа), кореню імбиру, як розчинник використовують водно-спиртовий розчин, додатково оброблений сухою молочною сироваткою з додаванням глюкози, що забезпечує максимальне вилучення екстрактивних речовин з рослинної сировини, високі органолептичні властивості та зниження токсичного ефекту від вживання алкогольного напою.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб виробництва настоянки включає рослинну сировину, настояну при періодичному перемішуванні, подальше фільтрування, купажування з підготовленим розчинником, з додаванням глюкози, відстоювання, фільтрування та розлив. Додатково відбувається перше та друге настоювання у водно-спиртовому розчині етилового спирту рослинної сировини, подальше купажування настоїв першого та другого зливів з розторопші (шрот), апельсину (шкірки свіжої), кореню імбиру, введення отриманого купажу до водно-спиртового розчину, який попередньо оброблено сухою молочною сироваткою.

Запропонований спосіб виробництва настоянки передбачає таке співвідношення інгредієнтів на 1000 дал готового продукту, кг: розторопша (шрот) 7,0-9,0; апельсин (шкірка свіжа) 6,0-8,0; корінь імбиру 3,0-5,0; глюкоза 8,0-10,0; водно-спиртова рідина - інше.

Настоянку "Помаранчева Легка" ("Orange Light") отримують шляхом першого та другого настоювання рослинної сировини у водно-спиртовому розчині етилового спирту при перемішуванні, подальшого купажування настоїв першого та другого зливів з розторопші (шрот), апельсину (шкірки свіжої), кореню імбиру, введення отриманого купажу до водно-спиртового розчину (з додаванням глюкози), який попередньо оброблено сухою молочною сироваткою, фільтрації та розливу.

Відміна даного способу полягає у тому, що для поліпшення якості використовують класичну технологію настоювання рослинної сировини [3], це дозволяє максимально вилучити екстрактивні речовини, та очищення водно-спиртового розчину за допомогою сухої молочної сироватки, це дозволяє отримати напій зі зниженими токсичними властивостями.

Готовий продукт має характерний для алкогольного напою смак та аромат, відповідно до використаної сировини, рідина має відтінок жовтого кольору, настоянка прозора без сторонніх домішок та осаду.

Для кращого розуміння суті винаходу наведемо приклади.

Приклад 1. Для отримання 1000 дал настоянки "Помаранчева Легка" ("Orange Light") міцністю 40 об. % використовують наступні інгредієнти, кг: розторопша (шрот) 7,0; апельсин (шкірка свіжа) 6,0; корінь імбиру 3,0; глюкоза 8,0; водно-спиртова рідина - інше.

Приклад 2. Для отримання 1000 дал настоянки "Помаранчева Легка" ("Orange Light") міцністю 40 об. % використовують наступні інгредієнти, кг: розторопша (шрот) 8,0; апельсин (шкірка свіжа) 7,0; корінь імбиру 4,0; глюкоза 9,0; водно-спиртова рідина - інше.

Приклад 3. Для отримання 1000 дал настоянки "Помаранчева Легка" ("Orange Light") міцністю 40 об. % використовують наступні інгредієнти, кг: розторопша (шрот) 9,0; апельсин (шкірка свіжа) 8,0; корінь імбиру 5,0; глюкоза 10,0; водно-спиртова рідина - інше.

Запропонований спосіб виробництва дозволяє розширити асортимент, стабілізувати якість алкогольних напоїв, покращити органолептичні властивості, знизити токсичний ефект та підвищити профілактичні властивості настоянки "Помаранчева Легка" ("Orange Light").

Джерела інформації:

1. Патент № 2091471 Российская Федерация МПК:С12G Композиция ингредиентов для полусладкой настойки "Нежность"/ Шамов А.А., Савчук А.В., Борисова Т.Ю., Мельникова Л.И.; заявители и патентообладатели Шамов А.А., Савчук А.В., Борисова Т.Ю., Мельникова Л.И., заяв. 27.07.1995; опуб. 27.09.1997.
2. Патент № 92387 Україна МПК: С12Н 1/02 Спосіб виробництва настоянки "Orange Light" / Черевко О.І., Головка О.І., Пенкіна Н.М., Колесник В.В., Головка Т.М.; власник Харківський державний університет харчування та торгівлі, заяв. 27.03.2014; опуб. 11.08.2014.
3. ТР У 18.5084-96 Технологічний регламент на виробництво горілок і лікєро-горілочаних напоїв, затверджені Держхарчопромом України від 19 грудня 1996 р.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виробництва настоянки, що включає рослинну сировину, настояну при періодичному перемішуванні, подальше фільтрування, купажування з підготовленим розчинником, з додаванням глюкози, відстоювання, фільтрування та розлив, який **відрізняється** тим, що відбувається перше та друге настоювання у водно-спиртовому розчині етилового спирту рослинної сировини, подальше купажування настоїв першого та другого зливів з розторопші (шрот), апельсину (шкірки свіжої), кореню імбиру, введення отриманого купажу до водно-спиртового розчину, який попередньо оброблено сухою молочною сироваткою.

---

Комп'ютерна верстка М. Мацело

---

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

---

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