



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **107203** (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: u 2015 11722</p> <p>(22) Дата подання заявки: 27.11.2015</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.05.2016</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.05.2016, Бюл.№ 10</p>	<p>(72) Винахідник(и): Головко Микола Павлович (UA), Олійничук Сергій Тимофійович (UA), Чехун Марина Григорівна (UA), Пенкіна Наталя Михайлівна (UA), Колесник Вікторія Валентинівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</p>
--	--

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА НАСТОЯНКИ "ЗЕЛЕНА ЛЕГКА" ("GREEN 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 естрагону, сушеної ламінарії зі спиртовим морсом з ківі, введення отриманого купажу до водно-спиртового розчину, який попередньо оброблено сухою молочною сироваткою.

UA 107203 U

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

Відомий спосіб виробництва міцного алкогольного напою "Азовський", що містить: спирт-ректифікат, яблучний спиртований сік, водно-спиртовий настій трави естрагон та воду [1].

5 Недоліком цього способу, як і попереднього, є відсутність тонкої ароматичної гами та низькі органолептичні показники.

Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі є спосіб виробництва настоянки "Green Light", що містить естрагон, сушену ламінарію та ківі (біологічної стадії зрілості), настояних у спирті етиловому 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.

15 В основу корисної моделі поставлена задача створення настоянки "Зелена легка" ("Green Light") підвищеної якості шляхом використання композиції з рослинної сировини, а саме естрагону, сушеної ламінарії, ківі, 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.

20 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 естрагону, сушеної ламінарії зі спиртовим морсом з ківі, введення отриманого купажу до водно-спиртового розчину, який попередньо оброблено сухою молочною сироваткою.

25 Запропонований спосіб виробництва настоянки передбачає таке співвідношення інгредієнтів на 1000 дал готового продукту, кг: естрагон 6,0-8,0; сушена ламінарія 4,0-6,0; ківі 3,0-5,0; глюкоза 8,0-10,0; водно-спиртова рідина - інше.

30 Настоянку "Зелена легка" ("Green 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 естрагону свіжого, сушеної ламінарії зі спиртовим морсом з ківі, введення отриманого купажу до водно-спиртового розчину (з додаванням глюкози), який попередньо оброблено сухою молочною сироваткою, фільтрації та розливу.

35 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.

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

Для кращого розуміння суті корисної моделі наведемо приклади.

45 Приклад 1. Для отримання 1000 дал настоянки "Зелена легка" ("Green Light") міцністю 40 об. % використовують наступні інгредієнти, кг: естрагон 6,0; сушена ламінарія 4,0; ківі 3,0; глюкоза 8,0; водно-спиртова рідина - інше.

Приклад 2. Для отримання 1000 дал настоянки "Зелена легка" ("Green Light") міцністю 40 об. % використовують наступні інгредієнти, кг: естрагон 7,0; сушена ламінарія 5,0; ківі 4,0; глюкоза 9,0; водно-спиртова рідина - інше.

50 Приклад 3. Для отримання 1000 дал настоянки "Зелена легка" ("Green Light") міцністю 40 об. % використовують наступні інгредієнти, кг: естрагон 8,0; сушена ламінарія 6,0; ківі 5,0; глюкоза 9,0; водно-спиртова рідина - інше.

55 Запропонований спосіб виробництва дозволяє розширити асортимент, стабілізувати якість алкогольних напоїв, покращити органолептичні властивості, знизити токсичний ефект та підвищити профілактичні властивості настоянки "Зелена легка" ("Green Light").

Джерела інформації:

1. Патент № 2383612 Российская Федерация МПК⁷ A23L 1/30 Композиция ингредиентов для крепкого напитка "Азовский" / Потишук Барановский Г.В., Григоренко В.Ф., Кравченко В.Л.; заявители и патентообладатели Агрокомбинат "Азовский", заяв. 13.08.2007; опуб. 10.03.2010.

5 2. Патент № 92386 Україна МПК: C12H 1/02 Спосіб виробництва настоянки "Green Light" / Черевко О.І., Головка О.І., Пенкіна Н.М., Колесник В.В.; 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.

10

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 естрагону, сушеної ламінарії зі спиртовим морсом з ківі, введення отриманого купажу до водно-спиртового розчину, який попередньо оброблено сухою молочною сироваткою.

15

20

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