



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **92387** (13) **U**  
(51) МПК  
**C12H 1/02** (2006.01)

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

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2014 03092</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>27.03.2014</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>11.08.2014</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>11.08.2014, Бюл.№ 15</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Черевко Олександр Іванович (UA), Головко Микола Павлович (UA), Пенкіна Наталія Михайлівна (UA), Колесник Вікторія Валентинівна (UA), Головко Тетяна Миколаївна (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 "ORANGE LIGHT"**

(57) Реферат:

Спосіб виробництва настоянки "Orange Light", що включає рослинну сировину у спиртовому розчині, причому як рослинну сировину використовують сушену розторопшу, корінь імбиру, цедру помаранчу та підготовлений розчинник - молочну (з під сиру кисломолочного) сироватку з додаванням глюкози.

**UA 92387 U**



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

Відомий спосіб виробництва горілки особливої, яка містить наступні інгредієнти: біологічно активна добавка "GS" (мінеральний комплекс), розторопша, водно-спиртова рідина зі спирту етилового ректифікованого "Екстра" та води питної підготовленої - інше [1].

Недоліком даного способу є досить невиразний колір, смак та аромат, оскільки використані компоненти недостатньо збагачують горілку ароматичними речовинами.

Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі є спосіб виробництва гіркої настоянки "Калужская престижная", що містить коріння колчану, плоди коріандру, бруньки берези, коріння імбиру, надземну частину зубрівки духмяної, листя і верхівки стебла меліси лимонної, гілки та листя обліпихи, колер, цукровий сироп, обліпиховий спиртований сік та водно-спиртову рідину [2].

Недоліком цього способу є велика кількість компонентів, їх вартість не виправдовує їх використання.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення настоянки "Orange Light" підвищеної якості шляхом використання композиції з рослинної сировини та підготовленого розчинника, а саме сушеної розторопші, цедри помаранчів, кореню імбиру та молочної сироватки (з під сиру кисломолочного) як розчинника, що забезпечує високі органолептичні властивості та алкопротекторну дію.

Поставлена задача вирішується тим, що у відомому способі виробництва настоянки, який включає коріння колчану, плоди коріандру, бруньки берези, коріння імбиру, надземну частину зубрівки духмяної, листя і верхівки стебла меліси лимонної, гілки з листів обліпихи, колер, цукровий сироп, обліпиховий спиртований сік та водно-спиртову рідину, згідно з корисною моделлю, як рослинну сировину використовують сушену розторопшу, корінь імбиру, цедру помаранчу та підготовлений розчинник - молочну (з під сиру кисломолочного) сироватку з додаванням глюкози.

Відміна даного способу полягає у тому, що для покращення органолептичних властивостей використовують сушену розторопшу, цедру помаранчу, корінь імбиру, як розчинник - молочну (з під сиру кисломолочного) сироватку з додаванням глюкози, що призводить до збереження смаку, аромату, кольору настоянки, без сторонніх домішок та осаду.

Запропонований спосіб виробництва настоянки передбачає таке співвідношення інгредієнтів на 1000 дал готового продукту, кг:

сушена розторопша	10,0-20,0;
цедра помаранчу	6,0-8,0;
корінь імбиру	5,0-7,0;
глюкоза	8,0-10,0;
молочна (з під сиру кисломолочного) сироватка	решта.

Реалізація способу виробництва настоянки "Orange Light" здійснюється наступним чином: настоювання сушеної розторопші, кореню імбиру та цедри помаранчу у спирті етиловому ректифікованому класу "Люкс", не менше ніж 7 діб при кімнатній температурі, фільтруванням та купажуванням отриманого настою з молочною (з під сиру кисломолочного) сироваткою з додаванням глюкози, відстоюванням не менше ніж 1 добу, фільтрацією та розливом.

Для отримання 1000 дал настоянки "Orange Light" міцністю 40 об. % використовують наступні інгредієнти на 1000 дал готового продукту, кг: сушена розторопша 10,0-20,0; цедра помаранчу 6,0-8,0; корінь імбиру 5,0-7,0; глюкоза 8,0-10,0; молочна (з під сиру кисломолочного) сироватка - решта.

Готовий продукт має характерний для відповідного алкогольного напою смак з легким приємним присмаком та ароматом використаної сировини, рідина має відтінок жовтого кольору, настоянка прозора без сторонніх домішок та осаду.

Спосіб пояснюється наступними прикладами.

Приклад 1. Для отримання 1000 дал настоянки "Orange Light" міцністю 40 об. % використовують наступні інгредієнти, кг: сушена розторопша 10,0; цедра помаранчу 6,0; корінь імбиру 5,0; глюкоза 8,0; молочна (з під сиру кисломолочного) сироватка - інше.

Приклад 2. Для отримання 1000 дал настоянки "Orange Light" міцністю 40 об. % використовують наступні інгредієнти, кг: сушена розторопша 15,0; цедра помаранчу 7,0; корінь імбиру 6,0; глюкоза 9,0; молочна (з під сиру кисломолочного) сироватка - інше.

Приклад 3. Для отримання 1000 дал настоянки "Orange Light" міцністю 40 об. % використовують наступні інгредієнти, кг: сушена розторопша 20,0; цедра помаранчу 8,0; корінь імбиру 7,0; глюкоза 10,0; молочна (з під сиру кисломолочного) сироватка - інше.

Використання даного способу забезпечить підвищення біологічної цінності алкогольних напоїв, покращить органолептичні властивості, стабілізує якість, а також розширить асортимент міцних алкогольних напоїв, дозволить знизити токсичний ефект та отримати напій з вираженими алкопротекторними властивостями.

5 Джерела інформації:

1. Патент № 2168543 Российская Федерация МПК: С12G Способ приготовления водки особой /Бурачевский И.И., Пальдяева М.И., Уварова Р.И., Василенко Л.В.; заявители и патентообладатели Бурачевский И.И., Пальдяева М.И., Уварова Р.И., Василенко Л.В., заяв. 27.07.1999; опуб. 10.06.2001.

10 2. Патент № 2044040 Российская Федерация МПК: С12G Гірка настоянка "Калужская престижная" /Бобченко В.К., Крячкова О.Р., Масликова Н.А., Листова З.А., Воробьева Е.В.; заявитель и патентообладатель Калужское акционерное общество "Кристалл" открытого типа, заяв. 10.06.1993; опуб. 20.09.1995.

15 **ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ**

Спосіб виробництва настоянки, що включає рослинну сировину у спиртовому розчині, який **відрізняється** тим, що як рослинну сировину використовують сушену розторопшу, корінь імбиру, цедру помаранчу та підготовлений розчинник - молочну (з під сиру кисломолочного) сироватку з додаванням глюкози.

20

---

Комп'ютерна верстка О. Рябко

---

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