



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **92388** (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 2014 03093</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)</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 "RED LIGHT"**

**(57) Реферат:**

Спосіб виробництва настоянки "Red Light" включає рослинну сировину у спиртовому розчині, причому як рослинну сировину використовують корінь ехінацеї пурпурної, корінь родіоли рожевої, чорноплідну горобину та підготовлений розчинник молочну (з-під сиру кисломолочного) сироватку з додаванням глюкози.

**UA 92388 U**



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

Відомий спосіб виробництва горілки особливої, яка містить у своєму складі цукор, настоянку трави ехінацеї пурпурної, водно-спиртову рідину [1].

5 Недоліком даного способу є те, що горілка не містить достатньої кількості біологічно активних компонентів та має невиражені органолептичні властивості.

Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі є спосіб виробництва горілки особливої, що містить мед натуральний, спиртовий настій родіюли рожевої, водно-спиртову рідину [2].

10 Недоліком цього способу є невиражений смак та аромат, оскільки використані компоненти недостатньо збагачують горілку ароматичними речовинами та не знижують токсичний ефект.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення настоянки "Red Light" підвищеної якості шляхом використання композиції з рослинної сировини та підготовленого розчинника, а саме коренів ехінацеї пурпурної і родіюли рожевої, чорноплідної горобини та молочної сироватки (з-під сиру кисломолочного), як розчинника, що забезпечує високі органолептичні властивості та має алкопротекторну дію.

20 Поставлена задача досягається тим, що у відомому способі виробництва горілки особливої, який включає мед натуральний, спиртовий настій родіюли рожевої та водно-спиртову рідину, згідно з корисною моделлю, як рослинну сировину використовують корінь ехінацеї пурпурної, корінь родіюли рожевої, чорноплідну горобину та підготовлений розчинник молочної (з-під сиру кисломолочного) сироватку з додаванням глюкози.

Відмінність даного способу полягає у тому, що для покращення органолептичних властивостей використовують корінь ехінацеї пурпурної, корінь родіюли рожевої, чорноплідну горобину, як розчинник - молочної (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:

корінь ехінацеї пурпурної	8,0-10,0
корінь родіюли рожевої	1,5-2,5
чорноплідна горобина	15,0-25,0
глюкоза	8,0-10,0
молочна (з-під сиру кисломолочного) сироватка	решта.

30 Реалізація способу виробництва настоянки "Red Light" здійснюється наступним чином: настоювання кореня ехінацеї пурпурної, кореня родіюли рожевої, чорноплідної горобини 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.

35 Для отримання 1000 дал настоянки "Red Light" міцністю 40 об. % використовують наступні інгредієнти на 1000 дал готового продукту, кг: корінь ехінацеї пурпурної - 8,0-10,0; корінь родіюли рожевої - 1,5-2,5; чорноплідна горобина - 15,0-25,0; глюкоза - 8,0-10,0; молочна (з-під сиру кисломолочного) сироватка - інше.

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

Спосіб пояснюється наступними прикладами.

Приклад 1

45 Для отримання 1000 дал настоянки "Red Light" міцністю 40 об. % використовують наступні інгредієнти, кг: корінь ехінацеї пурпурної 8,0; корінь родіюли рожевої 1,5; чорноплідна горобина 15,0; глюкоза 8,0; молочна (з-під сиру кисломолочного) сироватка - інше.

Приклад 2

50 Для отримання 1000 дал настоянки "Red Light" міцністю 40 об. % використовують наступні інгредієнти, кг: корінь ехінацеї пурпурної 9,0; корінь родіюли рожевої 2,0; чорноплідна горобина 20,0; глюкоза 9,0; молочна (з-під сиру кисломолочного) сироватка - інше.

Приклад 3

Для отримання 1000 дал настоянки "Red Light" міцністю 40 об. % використовують наступні інгредієнти, кг: корінь ехінацеї пурпурної - 10,0; корінь родіюли рожевої - 2,5; чорноплідна горобина - 25,0; 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 № 2097419 Российская Федерация МПК: С12G Водка "Акбузат" /Норкин В.Ф., Курамшина А.А., Коннова Н.Х., Ломакина Л.А., Мухаметшина А.З.; заявители и патентообладатели Уфимский винодельческий завод, заяв. 25.10.1995; опубл. 27.11.1997.

10 2. Патент № 2144072 Российская Федерация МПК: С12G Водка особая "Теркин" /Сычев А.Г.; заявители и патентообладатели Сычев А.Г., заяв. 15.07.1997; опуб. 10.01.2000.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Спосіб виробництва настоянки, що включає рослинну сировину у спиртовому розчині, який **відрізняється** тим, що як рослинну сировину використовують корінь ехінацеї пурпурної, корінь родіоли рожевої, чорноплідну горобину та підготовлений розчинник молочну (з-під сиру кисломолочного) сироватку з додаванням глюкози.

---

Комп'ютерна верстка І. Мироненко

---

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