



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

На основании пункта 1 статьи 1366 части четвертой Гражданского кодекса Российской Федерации патентообладатель обязуется заключить договор об отчуждении патента на условиях, соответствующих установившейся практике, с любым гражданином Российской Федерации или российским юридическим лицом, кто первым изъявил такое желание и уведомил об этом патентообладателя и федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности.

(21)(22) Заявка: 2013155295/10, 13.12.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
13.12.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 13.12.2013

(45) Опубликовано: 27.03.2015 Бюл. № 9

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2121496 C1, 10.11.1998. RU 2180684 C2, 20.03.2002. ВУ 16762 C1, 28.02.2013

Адрес для переписки:

142209, Московская обл., г. Серпухов, ул.
Космонавтов, 20-Б, кв. 142, Шайдулловой О.В.

(72) Автор(ы):

Шайдуллова Ольга Владимировна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Шайдуллова Ольга Владимировна (RU)

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАСТОЙКИ ГОРЬКОЙ

(57) Реферат:

Майоран садовый в количестве 50-120 кг на 1000 дал готового продукта заливают водой питьевой исправленной с температурой 50-60°C в соотношении 1:1 и выдерживают в течение 5-6 часов. Водный настой сливают, фильтруют, отделяют часть настоя, нагревают ее до 50-60°C, засыпают в нее сахар из расчета 1 кг на 0,5 л настоя, непрерывно перемешивают до полного растворения сахара и фильтруют сахарный сироп. Майоран садовый повторно заливают водно-спиртовой жидкостью крепостью 70 об.% в соотношении 1:2, настаивают в течение 5-7 суток при перемешивании в течение 15-20 минут через каждые сутки, водно-спиртовой настой сливают и фильтруют. Готовят купаж из остальной части водного настоя, водно-спиртового настоя,

сахарного сиропа, воды питьевой исправленной и спирта этилового ректифицированного «Экстра» или «Люкс» при перемешивании в течение 15-20 минут после внесения каждого ингредиента и после окончания купажирования. В купаже на 1000 дал готового продукта используют 35-110 л водного настоя, 95-235 л водно-спиртового настоя, 20-25 л сахарного сиропа, воду питьевую исправленную и спирт этиловый ректифицированный - остальное до крепости 40 об.%. Купаж выдерживают 3-10 часов и фильтруют настойку. Изобретение обеспечивает упрощение и ускорение процесса с 21 до 8 суток, более полное использование экстрагируемых из майорана садового ценных компонентов и вкусо-ароматических веществ. 3 пр.

RU
2 545 391
C1

RU
2 545 391
C1



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

According to Art. 1366, par. 1 of the Part IV of the Civil Code of the Russian Federation, the patent holder shall be committed to conclude a contract on alienation of the patent under the terms, corresponding to common practice, with any citizen of the Russian Federation or Russian legal entity who first declared such a willingness and notified this to the patent holder and the Federal Executive Authority for Intellectual Property.

(21)(22) Application: **2013155295/10, 13.12.2013**(24) Effective date for property rights:
13.12.2013

Priority:

(22) Date of filing: **13.12.2013**(45) Date of publication: **27.03.2015** Bull. № 9

Mail address:

**142209, Moskovskaja obl., g. Serpukhov, ul.
Kosmonavtov, 20-B, kv. 142, Shajdullovoj O.V.**

(72) Inventor(s):

Shajdullova Ol'ga Vladimirovna (RU)

(73) Proprietor(s):

Shajdullova Ol'ga Vladimirovna (RU)(54) **BITTER LIQUEUR PREPARATION METHOD**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: sweet marjoram in an amount of 50-120 kg per 1000 dal of the ready product is poured with 50-60°C treated drinking water at a ratio of 1:1 and maintained during 5-6 hours. Water infusion is drained, filtered; part of the infusion is separated, heated up to 50-60°C, strewn with sugar in an amount of 1 kg per 0.5 l of the infusion; the mixture is continuously stirred till sugar complete dilution; sugar syrup is filtered. Sweet marjoram is repeatedly poured with water-and-alcohol liquid with 70% vol. proof at a ratio of 1:2, maintained during 5-7 days under stirring conditions during 15-20 minutes every other day; water-and-alcohol infusion is drained and filtered. Blend is prepared from the remaining water infusion, water-and-alcohol infusion, sugar syrup, treated drinking water

and "Extra" and "LUX" rectified ethyl alcohol under stirring conditions during 15-20 minutes after each component introduction and after blending completion. In the blend one uses the following ingredients in an amount per 1000 dal of the ready product: water infusion - 35-110 l, water-and-alcohol infusion - 95-235 l, sugar syrup - 20-25 l, treated drinking water and rectified ethyl alcohol - in an amount required for 40% proof. The blend is maintained for 3-10 hours; the liqueur is filtered.

EFFECT: process simplification and acceleration from 21 to 8 days, more complete usage of valuable components and taste-and-aroma substances extracted from sweet marjoram.

3 ex

RU 2 545 391 C1

RU 2 545 391 C1

Изобретение относится к ликеро-водочной промышленности.

Известен способ приготовления настойки горькой, предусматривающий получение настоя кедровых орехов 1 слива путем залива их водно-спиртовой жидкостью крепостью 50%, настаивания в течение 30 суток, слива настоя и фильтрования его, растворение сахара-песка в горячей воде при непрерывном перемешивании, варку смеси до полного растворения сахара, фильтрацию сахарного сиропа концентрацией 65,8%, купажирование путем внесения в купажный чан настоя, спирта-ректификата, части воды питьевой исправленной, сахарного сиропа, меда, ароматизаторов, красителя и остальной части воды питьевой исправленной до необходимой крепости при периодическом перемешивании, фильтрацию купажа и розлив настойки (патент РФ 2223310, 2004).

Недостатком известного способа является длительность процесса и невысокие ее питательные свойства, поскольку используются в ее составе не натуральные растительные ингредиенты, а ароматизаторы и краситель.

Известно использование при приготовлении ликеро-водочных изделий, в том числе и настоек, сахарного сиропа, полученного не только горячим способом, но и холодным, который предусматривает размешивание сахара с горячей водой до образования насыщенного раствора и его фильтрацию (Грицюк И.Г., Ройтер И.М. Технология ликеро-водочного производства, М., Министерство легкой и пищевой промышленности, 1953, с.200-204).

Наиболее близким способом к изобретению является способ приготовления настойки горькой, предусматривающий раздельное получение настоев гвоздики и кардамона 1 и 2 слива путем двукратного залива их водно-спиртовой жидкостью, настаивания в течение 5 суток, слива настоев и объединением их, получение морсов из клюквы, черники и вишни, растворение сахара-песка в горячей воде при непрерывном перемешивании, варку смеси до полного растворения сахара, фильтрацию сахарного сиропа, купажирование путем внесения в купажный чан морсов, настоев растительного сырья, части воды питьевой исправленной, спирта этилового ректифицированного, сахарного сиропа, растворенного в воде меда и остальной части воды питьевой исправленной до необходимой крепости при периодическом перемешивании, выдержку, фильтрацию купажа и розлив (патент РФ 2280682, 2006).

Недостатком известного способа является многокомпонентность, что усложняет процесс и увеличивает его длительность.

Техническим результатом изобретения является ускорение и упрощение процесса, а также более полное использование экстрагируемых из майорана садового ценных компонентов и вкусо-ароматических веществ.

Поставленный технический результат достигается в способе приготовления настойки горькой тем, что майоран садовый в количестве 50-120 кг на 1000 дал готового продукта заливают водой питьевой исправленной с температурой 50-60°C в соотношении 1:1 и выдерживают в течение 5-6 часов, сливают водный настой, фильтруют, отделяют часть настоя, нагревают ее до 50-60°C, засыпают в нее при непрерывном перемешивании сахар из расчета 1 кг на 0,5 л настоя, перемешивают до полного растворения сахара и фильтруют сахарный сироп, после слива водного настоя майоран садовый заливают водно-спиртовой жидкостью крепостью 70 об.% в соотношении 1:2, настаивают в течение 5-7 суток при перемешивании, водно-спиртовой настой сливают и фильтруют, готовят купаж из остальной части водного настоя, водно-спиртового настоя, сахарного сиропа, воды питьевой исправленной и спирта этилового ректифицированного при перемешивании, выдерживают 3-10 часов и фильтруют настойку, при этом в купаже на 1000 дал готового продукта используют 35-110 л водного настоя, 95-235 л водно-

спиртового настоя, 20-25 л сахарного сиропа, воду питьевую исправленную и спирт этиловый ректифицированный - остальное до крепости 40%.

Приготавливают настойку горькую следующим образом.

Майоран садовый в количестве 50-120 кг на 1000 дал готового продукта заливают 5 водой питьевой исправленной с температурой 50-60°C в соотношении 1:1 и выдерживают в течение 5-6 часов. Водный настой сливают, фильтруют, отделяют часть настоя в количестве, необходимом для приготовления сахарного сиропа, нагревают ее до 50-60°C, засыпают в нее сахар из расчета 1 кг на 0,5 л настоя, непрерывно перемешивают до полного растворения сахара и фильтруют сахарный сироп. После слива водного 10 настоя майоран садовый заливают водно-спиртовой жидкостью крепостью 70 об.% в соотношении 1:2, настаивают в течение 5-7 суток при перемешивании в течение 15-20 минут через каждые сутки, водно-спиртовой настой сливают и фильтруют. Готовят купаж из остальной части водного настоя, водно-спиртового настоя, сахарного сиропа, воды питьевой исправленной и спирта этилового ректифицированного «Экстра» или 15 «Люкс» при перемешивании в течение 15-20 минут после внесения каждого ингредиента и после окончания купажирования. В купаже на 1000 дал готового продукта используют 35-110 л водного настоя, 95-235 л водно-спиртового настоя, 20-25 л сахарного сиропа, воду питьевую исправленную и спирт этиловый ректифицированный - остальное до крепости 40%. Купаж выдерживают 3-10 часов и фильтруют настойку на фильтр-прессе 20 типа «Прогресс» с использованием в качестве фильтрующего материала фильтр-картон марки «Т».

Пример 1.

Майоран садовый в количестве 50 кг на 1000 дал готового продукта заливают водой 25 питьевой исправленной с температурой 50°C в соотношении 1:1 и выдерживают в течение 6 часов. Водный настой сливают, фильтруют, отделяют часть настоя, нагревают ее до 50°C, засыпают в нее сахар из расчета 1 кг на 0,5 л настоя, непрерывно перемешивают до полного растворения сахара и фильтруют сахарный сироп. После слива водного настоя майоран садовый заливают водно-спиртовой жидкостью крепостью 70 об.% в соотношении 1:2, настаивают в течение 5 суток при перемешивании 30 в течение 15 минут через каждые сутки, водно-спиртовой настой сливают и фильтруют. Готовят купаж из остальной части водного настоя, водно-спиртового настоя, сахарного сиропа, воды питьевой исправленной и спирта этилового ректифицированного «Экстра» при перемешивании в течение 15 минут после внесения каждого ингредиента и после 35 окончания купажирования. В купаже на 1000 дал готового продукта используют 35 л водного настоя, 95 л водно-спиртового настоя, 20 л сахарного сиропа, воду питьевую исправленную и спирт этиловый ректифицированный остальное до крепости 40%. Купаж выдерживают 3 часа и фильтруют настойку на фильтр-прессе типа «Прогресс» с использованием в качестве фильтрующего материала фильтр-картон марки «Т».

Пример 2.

40 Майоран садовый в количестве 100 кг на 1000 дал готового продукта заливают водой питьевой исправленной с температурой 55°C в соотношении 1:1 и выдерживают в течение 5,5 часов. Водный настой сливают, фильтруют, отделяют часть настоя, нагревают ее до 55°C, засыпают в него сахар из расчета 1 кг на 0,5 л настоя, непрерывно перемешивают до полного растворения сахара и фильтруют сахарный сироп. После 45 слива водного настоя майоран садовый заливают водно-спиртовой жидкостью крепостью 70 об.% в соотношении 1:2, настаивают в течение 6 суток при перемешивании в течение 20 минут через каждые сутки, водно-спиртовой настой сливают и фильтруют. Готовят купаж из остальной части водного настоя, водно-спиртового настоя, сахарного

сиропа, воды питьевой исправленной и спирта этилового ректифицированного «Люкс» при перемешивании в течение 20 минут после внесения каждого ингредиента и после окончания купажирования. В купаже на 1000 дал готового продукта используют 100 л водного настоя, 150 л водно-спиртового настоя, 22 л сахарного сиропа, воду питьевую исправленную и спирт этиловый ректифицированный - остальное до крепости 40%. Купаж выдерживают 7 часов и фильтруют настойку на фильтр-прессе типа «Прогресс» с использованием в качестве фильтрующего материала фильтр-картон марки «Т».

Пример 3.

Майоран садовый в количестве 120 кг на 1000 дал готового продукта заливают водой питьевой исправленной с температурой 60°C в соотношении 1:1 и выдерживают в течение 5 часов. Водный настой сливают, фильтруют, отделяют часть настоя, нагревают ее до 60°C, засыпают в нее сахар из расчета 1 кг на 0,5 л настоя, непрерывно перемешивают до полного растворения сахара и фильтруют сахарный сироп. После слива водного настоя майоран садовый заливают водно-спиртовой жидкостью крепостью 70 об.% в соотношении 1:2, настаивают в течение 7 суток при перемешивании в течение 20 минут через каждые сутки, водно-спиртовой настой сливают и фильтруют. Готовят купаж из остальной части водного настоя, водно-спиртового настоя, сахарного сиропа, воды питьевой исправленной и спирта этилового ректифицированного «Люкс» при перемешивании в течение 20 минут после внесения каждого ингредиента и после окончания купажирования. В купаже на 1000 дал готового продукта используют 110 л водного настоя, 235 л водно-спиртового настоя, 25 л сахарного сиропа, воду питьевую исправленную и спирт этиловый ректифицированный - остальное до крепости 40%. Купаж выдерживают 10 часов и фильтруют настойку на фильтр-прессе типа «Прогресс» с использованием в качестве фильтрующего материала фильтр-картон марки «Т».

Изобретение обеспечивает упрощение и ускорение процесса за счет сокращения количества используемых ингредиентов и времени их подготовки к купажированию (с 21 до 8 суток), а также позволяет более полно использовать экстрагируемые из майорана садового ценные компоненты и вкусо-ароматические вещества, которые используются при приготовлении купажа и сахарного сиропа и сохраняются в настойке за счет их консервирования и адсорбирования сахаром.

Формула изобретения

Способ приготовления настойки горькой, характеризующийся тем, что майоран садовый в количестве 50-120 кг на 1000 дал готового продукта заливают водой питьевой исправленной с температурой 50-60°C в соотношении 1:1 и выдерживают в течение 5-6 часов, сливают водный настой, фильтруют, отделяют часть настоя, нагревают ее до 50-60°C, засыпают в нее при непрерывном перемешивании сахар из расчета 1 кг на 0,5 л настоя, перемешивают до полного растворения сахара и фильтруют сахарный сироп, после слива водного настоя майоран садовый заливают водно-спиртовой жидкостью крепостью 70 об.% в соотношении 1:2, настаивают в течение 5-7 суток при перемешивании, водно-спиртовой настой сливают и фильтруют, готовят купаж из остальной части водного раствора, водно-спиртового настоя, сахарного сиропа, воды питьевой исправленной и спирта этилового ректифицированного при перемешивании, выдерживают 3-10 часов и фильтруют настойку, при этом в купаже на 1000 дал готового продукта используют 35-110 л водного настоя, 95-235 л водно-спиртового настоя, 20-25 л сахарного сиропа, воду питьевую исправленную и спирт этиловый ректифицированный - остальное до крепости 40%.