



(19) **UA** (11) **44 980** (13) **C2**
(51)МПК ⁷ **C 12G 3/04**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
УКРАИНЫ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ УКРАИНЫ

(21), (22) Заявка: 2000063329, 07.06.2000

(24) Дата начала действия патента: 15.07.2004

(46) Дата публикации: 15.07.2004

(72) Изобретатель:

Гончарук Владимир Яковлевич, UA,
Колесник Юрий Николаевич, UA,
Немчин Александр Федорович, UA,
Яценко Олег Владимирович, UA

(73) Патентовладелец:

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "НОВАЯ
ИНТЕРНАЦИОНАЛЬНАЯ КОРПОРАЦИЯ", UA

(54) ЛИКЕР

(57) Реферат:

Ликер содержит яичное масло, сгущенное молоко, сахарный сироп (73,2 %-ный), лимонное масло, ванилин и водно-спиртовую жидкость. В качестве лимонного масла используют ароматный спирт лимонного масла. Дополнительно содержит ароматный спирт кофе, настойку кофе И слива и краситель.

Официальный бюлетень "Промышленная собственность". Книга 1 "Изобретения, полезные модели, топографии интегральных микросхем", 2004, N 7, 15.07.2004. Государственный департамент интеллектуальной собственности Министерства образования и науки Украины.



(19) **UA** (11) **44 980** (13) **C2**
(51) Int. Cl.⁷ **C 12G 3/04**

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF
UKRAINE

STATE DEPARTMENT OF INTELLECTUAL
PROPERTY

(12) **DESCRIPTION OF PATENT OF UKRAINE FOR INVENTION**

(21), (22) Application: 2000063329, 07.06.2000

(24) Effective date for property rights: 15.07.2004

(46) Publication date: 15.07.2004

(72) Inventor:

Honcharuk Volodymyr Yakovych, UA,
Kolesnyk Yurii Mykolaiovych, UA,
Nemchyn Oleksandr Fedorovych, UA,
Yatsenko Oleh Volodymyrovych, UA

(73) Proprietor:

"NEW INTERNATIONAL CORPORATION",
LIMITED LIABILITY COMPANY, UA

(54) **THE LIQUEUR**

(57) Abstract:

The liqueur contains egg oil, condensed milk, sugar syrup (73.2 %), lemon oil, vanillin and water-alcohol liquid. As lemon oil the fragrant alcohol of lemon oil is used. In addition, in contains fragrant alcohol of coffee, coffee tincture of the 1st pouring and color.

Official bulletin "Industrial property". Book 1 "Inventions, utility models, topographies of integrated circuits", 2004, N 7, 15.07.2004. State Department of Intellectual Property of the Ministry of Education and Science of Ukraine.



(19) **UA** (11) **44 980** (13) **C2**
(51)МПК ⁷ **C 12G 3/04**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

(12) ОПИС ВІНАХОДУ ДО ПАТЕНТУ УКРАЇНИ

(21), (22) Дані стосовно заявки:
2000063329, 07.06.2000

(24) Дата набуття чинності: 15.07.2004

(46) Публікація відомостей про видачу патенту
(деклараційного патенту): 15.07.2004

(72) Винахідник(и):

Гончарук Володимир Якович, UA,
Колесник Юрій Миколайович, UA,
Немчин Олександр Федорович, UA,
Яценко Олег Володимирович, UA

(73) Власник(и):

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "НОВА
ІНТЕРНАЦІОНАЛЬНА КОРПОРАЦІЯ", UA

(54) ЛІКЕР

(57) Реферат:

Лікер містить яєчну олію, згущене молоко,
цукровий сироп (73,2%-ний), ароматний спирт

лимонної олії, ванілін, ароматний спирт кави,
настій кави і зливу, колер та водно-спиртову
рідину.

Опис винаходу

Винахід належить до лікєро-горілочної промисловості і може бути використаний у виробництві лікерів.

Відомий лікер "Кавовий" (Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок. Київ, 1994р., с.38), який містить настій кави і зливу, ароматний спирт кави, розчин ваніліну, цукровий сироп (65,8%-ний), спирт етиловий ректифікований вищої очистки і воду при такому співвідношенні компонентів у розрахунку на 1000 дал лікеру, дм³:

10	настій кави і зливу	2250
	ароматний спирт кави	1500
	розчин ваніліну (1:10)	3,5
	цукровий сироп (65,8%-ний) спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	3451
15	у розрахунку на міцність купажу 30% об.	решта.

Лікер має темно-коричневий колір, смак солодкий з гіркотою, характерною для кави, та кавовий аромат. Недоліком указаного лікеру є бідна гама смакових відтінків та аромату.

Як прототип вибрано яєчний лікер "Люкс", який описано в патенті України №9976 А, (МПК⁵ С 12 G 3/00. Бюл. №3, 1996 рік.). Цей лікер містить яєчну олію, згущене молоко, цукровий сироп (73,2%-ний), лимонну олію, ванілін, тартазин, спирт етиловий ректифікований вищої очистки і воду в розрахунку на 1000дал лікеру, кг:

25	яєчна олія	240-360
	згущене молоко	764-933
	цукровий сироп (73,2%-ний)	3387-3616
	лимонна олія	2
	ванілін	0,5
	тартазин	0,7
	спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена у розрахунку на міцність купажу 25% об.	решта.

Лікер має ніжний, складний з яєчним відтінком смак та складний без виділення окремих компонентів аромат. Недоліком прототипу є характерний з легким яєчним відтінком смак та аромат, які подобаються лише вузькому колу споживачів.

В основу винаходу поставлена задача створити лікер, який за рахунок зміни кількісного та якісного складу має високі органолептичні показники, а саме: м'який смак з молочно-кавовим присмаком, а також складний аромат з кавовим відтінком.

Технічний результат від використання винаходу виражається у покращанні органолептичних властивостей, а також у розширенні асортименту лікерів.

Поставлена задача вирішується тим, що в лікері, який містить яєчну олію, згущене молоко, цукровий сироп (73,2%-ний), лимонну олію, ванілін та водно-спиртову рідину, згідно з винаходом лимонна олія міститься у вигляді ароматного спирту лимонної олії, а також лікер додатково містить ароматний спирт кави, настій кави і зливу та колер при такому співвідношенні компонентів у розрахунку на 1000дал лікеру:

45	яєчна олія, кг	100-230
	згущене молоко, кг	1000-2110
	цукровий сироп (73,2%-ний), дм ³	2400-3000
	ароматний спирт лимонної олії, дм ³	250-400
	ароматний спирт кави, дм ³	350-400
	настій кави і зливу, дм ³	530-570
50	ванілін (1:10), дм ³	3,5-4,8
	колєр, кг	270-310
	водно-спиртова рідина	решта

Для виготовлення лікеру використовують такі компоненти: спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962-67; воду питну пом'якшену за ГОСТ 2874-82 з твердістю до 0,2мг-екв/дм³, цукор пісок рафінований за ГОСТ 22-94; молоко згущене; каву; ванілін.

Заявлений лікер готують таким чином. Спочатку змішують яєчну олію з водою у співвідношенні 1:1, старанно перемішують до однорідної консистенції і при постійному перемішуванні додають згущене молоко та цукровий сироп. Після цього додають ароматний спирт лимонної олії, ароматний спирт кави, настій кави і зливу, ванілін та колір. Готують 50%-ну водно спиртову суміш, яку при постійному перемішуванні додають до суміші, яка була спочатку приготовлена, і доводять лікер до міцності 25% об.

Компоненти лікеру	Приклади		
	1	2	3
яєчна олія, кг	100	150	230

	молоко згущене, кг	1000	2000	2110
	цукровий сироп (73,2%-ний), дм ³	2400	2630	3000
5	ароматний спирт лимонної олії, дм ³	250	300	400
	ароматний спирт кави, дм ³	350	375	400
10	настій кави І зливу, дм ³	530	562,5	570
	ванілін(1:10), дм ³	3,5	4,0	4,8
	колер, кг	270	300	330
15	спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	Задають у розрахунку на міцність купажу 25%		
20	Органолептичні властивості	Колір: каваз молоком. Смак м'який з молочно-кавовим присмаком. Аромат складний з легким кавовим відтінком	Колір: кава з молоком. Смак м'який з молочно-кавовим присмаком. Аромат складний з кавовим відтінком	Колір: каваз молоком. Смак м'який з молочно-кавовим присмаком. Аромат складний з кавовим відтінком

Приклад 1.

Для виготовлення лікеру у розрахунку на 1000дал лікеру було взято такі компоненти:

яєчна олія	100кг
згущене молоко	1000кг
цукровий сироп (73,2%-ний)	2400дм ³
ароматний спирт лимонної олії	250дм ³
ароматний спирт кави	350дм ³
настій кави І зливу	530дм ³
ванілін (1:10)1	3,5дм ³
колір	270кг
водно-спиртова рідина у розрахунку на міцність купажу 25%.	решта

Органолептичні властивості лікеру наведено у прикладі 1 таблиці.

Приклади 2,3.

Лікер готували так, як описано вище, за винятком того, що змінювали співвідношення компонентів. Вміст компонентів, а також органолептичні властивості наведено у прикладах 2, 3 таблиці.

Наведені приклади підтверджують досягнення потрібного технічного результату в заявленому інтервалі кількісного вмісту компонентів. Лікер має колір кави з молоком, м'який смак з молочно-кавовим присмаком, складний аромат з кавовим відтінком.

Формула винаходу

Лікер, що містить яєчну олію, згущене молоко, цукровий сироп (73,2%-ний), лимонну олію, ванілін та водно-спиртову рідину, який відрізняється тим, що як лимонну олію використовують ароматний спирт лимонної олії, а також лікер додатково містить ароматний спирт кави, настій кави І зливу та колер при такому співвідношенні компонентів у розрахунку на 1000 дал лікеру:

яєчна олія, кг	100-230
згущене молоко, кг	1000-2110
цукровий сироп (73,2%-ний), дм ³	2400-3000
ароматний спирт лимонної олії, дм ³	250-400
ароматний спирт кави, дм ³	350-400
настій кави І зливу, дм ³	530-570
ванілін (1:10), дм ³	3,5-4,8
колер, кг	270-310
водно-спиртова рідина	решта.

мікросхем", 2004, N 7, 15.07.2004. Державний департамент інтелектуальної власності Міністерства освіти і науки України.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

U A
4 4 9 8 0
C 2

U A
4 4 9 8 0
C 2