

РЕЦЕПТЫ ИЗ ЛЕВЗЕИ САФЛОРОВИДНОЙ (МАРАЛИЙ КОРЕНЬ)

СОДЕРЖАНИЕ

1. "КОМАНДИР РЕЗАНОВ" – Водка особая
2. "РУССКИЙ ХИТ" – Водка
3. "САЯНЫ" – Безалкогольный напиток (1-й тонизирующий напиток СССР)
4. "ИРЕМЕЛЬ" – Настойка-Бальзам
5. "БАЛЬЗАМНАЯ" – Настойка горькая
6. "ЭМУЛИ" – Ликер эмульсионный
7. "КАРЕЛОЧКА" – Напиток десертный
8. "ЖЕМЧУЖИНА СИБИРИ" – Настойка горькая
9. "ТОРМАЛ" – Настойка горькая
10. "ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ПРИШЕЛЕЦ" – Настойка горькая
11. "ЖЕМЧУЖИНА САЯН" – Настойка полусладкая
12. "ШИПОВНИК НА КОНЬЯКЕ" – Настойка сладкая

Левзея и Экдистерон: Источники, Продукты, Использование

**ЛЕВЗЕЯ-ПОРОШОК - НОВЕЙШИЙ ПРОДУКТ С КОМПЛЕКСОМ
ЭКДИСТЕРОИДОВ ВЫСОКОЙ АКТИВНОСТИ, АНТИОКСИДАНТАМИ
Для Sports, Пищевых Добавок и Фармпрепаратов,
Врачебного и Домашнего Использования**

Содержит 52 экдистероида, 18 витаминов, 47 микроэлементов, 27 % протеина
Используется в Sports, Медицине, Науке, в Домашней Практике
Аналог препаратов Экдистен, Экдистерон, Маралий корень
Принимаются Заказы на [Левзею-порошок](#), [Серпуху](#), [Семена](#) и [Корни](#)

[Инструкции по
Использованию](#)

[Новости и
События](#)

[Ваши Заявки на
Левзею и Серпуху](#)

[Новые Материалы
и Подписка на них](#)

[Сертификаты
на Продукцию](#)

**Часть 2. [АКТИВНОСТЬ ЭКДИСТЕРОИДОВ, ИХ ИСТОЧНИКОВ И ПРОДУКТОВ
\(Включая Экдистен, Экдистерон, Маралий корень, Левзея, Leuzea, Rhaponticum\)](#)**

**Часть 3. [ЭКДИСТЕН, ЛЕВЗЕЯ-ПОРОШОК И МАРАЛИЙ КОРЕНЬ:
Технология Производства, Химсостав и Дозировка](#)**

БЛАНК ЗАКАЗА

На субстанции: Левзея порошок и серпуха, семена

АРХИВ И ПОДПИСКА

**на Электронную Доставку Новых Материалов
через службу "Рассылки@Mail.Ru"**



Рецепты левзеи в патентах России

Название:

"КОМАНДОР РЕЗАНОВ" – ВОДКА ОСОБАЯ (КОМПОЗИЦИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ)

110: Номер документа	96103768
130: Вид документа	A
140: Дата публикации	1998.04.10
190: Страна публикации	RU
210RU: Регистрационный номер заявки	96103768/13
220: Дата подачи заявки	1996.03.04
430: Дата публикации заявки	1998.04.10
516: Номер редакции МПК	6
511: Основной индекс МПК	C12G3/06
711: Имя заявителя	Акционерное общество открытого типа "Красноярский водочный завод"
721RU: Имя изобретателя	Плотников Н.В.
721RU: Имя изобретателя	Павлов Ю.Г.
721RU: Имя изобретателя	Зеленская В.А.

РЕФЕРАТ:

Композиция ингредиентов для водки особой, содержащая хвою ели, сахар-песок и водно-спиртовую жидкость, отличающаяся тем, что она дополнительно содержит Melissa лекарственную и **левозею сафлоровидную (корень)** при следующем соотношении ингредиентов, кг на 1000 дал готового продукта:

Мелисса лекарственная - 0,3 - 0,6

Левозея сафлоровидная (маралий корень) - 0,1 - 0,3

Хвоя ели - 0,02 - 0,04

Сахар-песок - 9 - 11

Водно-спиртовая жидкость - Остальное

"РУССКИЙ ХИТ" – ВОДКА

110: Номер документа	2164933
130: Вид документа	C1
140: Дата публикации	2001.04.10
190: Страна публикации	RU
210RU: Регистрационный номер заявки	99122050/13
220: Дата подачи заявки	1999.10.20
240: Дата начала действия патента	1999.10.20
430: Дата публикации заявки	2001.04.10
460: Дата публикации формулы	2001.04.10
516: Номер редакции МПК	7
511: Основной индекс МПК	C12G3/06
560: Аналоги изобретения	RU 2137831 C1, 20.09.1999. RU 2014354 C1, 15.06.1994. RU 2138548 C1, 27.09.1999.
711: Имя заявителя	Открытое акционерное общество ликероводочный завод "Александровский"
721RU: Имя изобретателя	Кожухов В.И.
721RU: Имя изобретателя	Куликов Е.А.
721RU: Имя изобретателя	Агапкина Т.А.
721RU: Имя изобретателя	Автонеева М.С.
721RU: Имя изобретателя	Бурачевский И.И.
721RU: Имя изобретателя	Листова З.А.
721RU: Имя изобретателя	Петрова Г.В.
731: Имя патентообладателя	Открытое акционерное общество ликероводочный завод "Александровский"
980: Адрес для переписки	109033, Москва, ул. Самокатная 4б, ВНИИ пищевой биотехнологии, патентный отдел

РЕФЕРАТ:

Изобретение предназначено для использования в ликероводочной промышленности. Водка "Русский хит" содержит следующие ингредиенты, кг на 1000 дал готового продукта: лактоза 0,4-0,6, сахар 18-22, ванилин 0,00004-0,00006, а также, л: **экстракт левзеи 0,04-0,06**, спирт этиловый ректифицированный "Люкс" и вода питьевая исправленная - по расчету на крепость готового продукта 40%. Предлагаемое изобретение позволяет повысить биологическую ценность готового продукта, изготовленного по упрощенной технологии, а также расширить ассортимент высококачественных водок с тонизирующими и лечебно-профилактическими свойствами. Кроме того, водка "Русский хит" обладает едва уловимым миндальным тоном в послевкусии. 1 табл.

“САЯНЫ” – 1-й БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ НАПИТОК СССР

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА, ХРАНЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ И КВАСА, СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА, ХРАНЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ СОКОВ И СПОСОБ ХРАНЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ, И/ИЛИ КВАСА, И/ИЛИ СОКОВ

110: Номер документа	96107648
130: Вид документа	A1
140: Дата публикации	1997.07.10
190: Страна публикации	RU
210RU: Регистрационный номер заявки	96107648/13
220: Дата подачи заявки	1996.04.24
430: Дата публикации заявки	1997.07.10
516: Номер редакции МПК	6
511: Основной индекс МПК	A23L2/00
511: Основной индекс МПК	C12G3/00
511: Основной индекс МПК	B65D88/00
711: Имя заявителя	Щербак Н.Н. (RU)
711: Имя заявителя	Ист Вест Инвеншнз энд Текнолоджи ПТВ ЛТД (AU)

РЕФЕРАТ:

1. Способ производства, хранения и подготовки к реализации безалкогольных напитков и кваса, включающий приемку, взвешивание и хранение сырья, приготовление сахарного сиропа, купажирование, розлив в бутылки, затаривание в емкости, загрузку в контейнеры, складирование их штабелями в хранилище, хранение готовой продукции и транспортировку на реализацию, отличающийся тем

90. Способ по п.1, отличающийся тем, что при производстве газированных напитков перед купажированием осуществляют умягчение и сатурацию воды.

94. Способ по п.1, отличающийся тем, что при производстве безалкогольных напитков при купажировании используют сахар, плодово-ягодные соки, плодово-ягодные экстракты, вино, лимонную

101. Способ по п.94, отличающийся тем, что при использовании ароматических настоев и эссенций, содержащих осадок, перед купажированием осуществляют фильтрацию.

102. Способ по п.101, отличающийся тем, что при использовании цитрусовых настоев с повышенным содержанием терпенов перед фильтрацией осуществляют разбавление их водой в соотношении 1 : 5 и отстаивание в течение 10 ч.

103. Способ по п. 90, отличающийся тем, что при приготовлении напитка "Байкал" в купаж вводят следующие ингредиенты: сахар, лимонную кислоту, композицию "Байкал" для безалкогольного

111. Способ по п. 90, отличающийся тем, что при приготовлении напитка "Саяны-тонизирующий" используют следующие ингредиенты: сахар, лимонную кислоту, настой лимонный, экстракт левзеи и колер.

112. Способ по п. 111, отличающийся тем, что в начале в купаж вводят сахар, лимонную кислоту, настой лимонный и колер, затем его отфильтровывают и в отфильтрованный купаж вводят экстракт **левзеи**.

**"ИРЕМЕЛЬ" – НАСТОЙКА-БАЛЬЗАМ
(КОМПОЗИЦИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ)**

110: Номер документа	2070918
130: Вид документа	C1
140: Дата публикации	1996.12.27
190: Страна публикации	RU
210RU: Регистрационный номер заявки	94043647/13
220: Дата подачи заявки	1994.12.23
460: Дата публикации формулы	1996.12.27
516: Номер редакции МПК	6
511: Основной индекс МПК	C12G3/06
560: Аналоги изобретения	1. Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок.- М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981, с.248 и 249. 2. Там же, с.253 и 254. 3. Авторское свидетельство СССР N 1189879, кл. C 12 G 3/06, 1985.
711: Имя заявителя	Уфимский винзавод
721RU: Имя изобретателя	Норкин В.Ф.
721RU: Имя изобретателя	Курамшина А.А.
721RU: Имя изобретателя	Коннова Н.Х.
721RU: Имя изобретателя	Кулагин А.П.
721RU: Имя изобретателя	Ломакина Л.А.
731: Имя патентообладателя	Уфимский винзавод

РЕФЕРАТ:

Использование: в ликеро-водочной промышленности. Сущность изобретения. Композиция ингредиентов для настойки-бальзама "Ирмель" крепостью 45% в кг на 1000 дал готового продукта содержит следующие ингредиенты: 1,0-1,1 алтея лекарственного, 4,5-5,0 боярышника кроваво-красного, 1,0-1,1 брусничного листа, 0,5-1,0 березовых почек, 0,2-0,3 корня валерианы лекарственной, 1,0-1,1 гвоздики, 1,0-1,2 девясила лекарственного, 4,0-4,4 донника лекарственного, 3,0-4,0 душицы, 1,0-1,2 дубовой коры, 5,0-5,5 зверобоя пронзенного, 0,2-0,4 ивы (соцветия и сережки), 2,0-2,3 калгана, 1,0-1,2 календулы, 2,0-2,4 кедрового ореха, 1,0-1,2 корицы, 4,0-4,2 кориандра посевного, 0,5-0,6 кукурузных рыльцев, **1,0-1,2 левзеи сафлоровидной**, 2,0-2,4 листьев и цветов мать-и-мачехи, 3,0-3,3 мяты перечной, 0,5-0,6 полыни горькой, 0,5-0,9 пустырника, 1,0-1,2 корня радиолы розовой, 0,3-0,5 сосновых почек, 1,0-1,2 укропа пахучего, 181,0-190,0 плодов черемухи сушеных, 194,0-200,0 плодов облепихи сушеных, 26,0-36,0 плодов рябины сушеных, 16,0-20,0 плодов шиповника, 3,0-3,2 прополиса, 200,0-210,0 меда, 800,0-810,0 сахара-песка, 600,0-610,0 колера, 0,8-1,0 ванилина, 0,1-0,2 лимонного масла и остальное - водно-спиртовая жидкость.

**“БАЛЬЗАМНАЯ” – НАСТОЙКА ГОРЬКАЯ
(КОМПОЗИЦИЯ КРЕПКОГО НАПИТКА)**

110: Номер документа	94002731
130: Вид документа	А
140: Дата публикации	1995.08.20
190: Страна публикации	RU
210RU: Регистрационный номер заявки	94002731/13
220: Дата подачи заявки	1994.01.25
460: Дата публикации формулы	1995.08.20
516: Номер редакции МПК	6
511: Основной индекс МПК	C12G3/06
711: Имя заявителя	Арендное предприятие "Ливиз"
721RU: Имя изобретателя	Блинова Э.К.
721RU: Имя изобретателя	Дубравная Л.И.
721RU: Имя изобретателя	Шаршов В.И.

РЕФЕРАТ:

Композиция относится к ликероводочному производству. Изобретение обеспечивает расширение ассортимента выпускаемой продукции за счет создания нового крепкого напитка, обладающего лечебными свойствами. Для этого напиток содержит водно-спиртовую жидкость, яблочный спиртованный сок, масло коричное, масло мятное, ананасную эссенцию, мед, колер, водно-спиртовой настой растительного сырья, включающий березовые почки, лимонник, зверобой пронзенный, девясил лекарственный, прополис и спорыш при следующем соотношении ингредиентов, л на 1000 дал напитка: настоек - 280 - 295; сок яблочный спиртованный - 180 - 220; ананасная эссенция 1 : 10 - 0,04 - 0,045; масло коричное 1 : 10 - 0,04 - 0,045; масло мятное 1 : 10 - 0,075 - 0,08; мед - 95 - 100; колер - 55 - 60, при этом настоек содержит, кг/1000 дал напитка: березовые почки 1,0 - 1,2; лимонник - 2,2 - 2,4; прополис - 0,035 - 0,04; зверобой пронзенный - 2,3 - 2,6; спорыш - 2,6 - 2,8; розмарин лекарственный - 4,3 - 4,5; **маралий корень (левзея сафлоровидная) - 1,2 - 1,3**; девясил лекарственный - 2,8 - 3,2. Главное в предлагаемой композиции - количественное соотношение ингредиентов, а также то, что настоек дополнительно содержит прополис и спорыш.

**“ЭМУЛИ” – ЭМУЛЬСИОННЫЙ ЛИКЕР
(СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ)**

110: Номер документа	99106898
130: Вид документа	А
140: Дата публикации	2001.01.20
190: Страна публикации	RU
210RU: Регистрационный номер заявки	99106898/13
220: Дата подачи заявки	1999.03.31
430: Дата публикации заявки	2001.01.20
516: Номер редакции МПК	7
511: Основной индекс МПК	A23C23/00
511: Основной индекс МПК	C12G3/06
511: Основной индекс МПК	C12G3/04
711: Имя заявителя	Ляховец Владимир Иванович (ВУ)
721RU: Имя изобретателя	Ляховец Владимир Иванович (ВУ)
980: Адрес для переписки	220141, г.Минск, ул. Шугаева 23, к.1, кв.103, Ляховец Владимир Иванович

РЕФЕРАТ:

1. Эмульсионный ликер, включающий молоко, углеводные подсластители, эмульгатор-лецитин, спирт-ректификат, стабилизатор эмульсии, ароматизаторы и воду, отличающийся тем, что в качестве ароматизатора используют сухие измельченные препараты природных пряно-ароматных и целебных растений, а в качестве стабилизатора эмульсии используют натрий углекислый и натрия гидроксид при следующем соотношении компонентов на 1000 дал напитка:

Молоко, жирностью до 0,5% - 376 - 600 дал

Углеводный подсластитель, кг - 3000 - 3500 кг

Природный L-а-лецитин в виде 3,5-10% спиртового раствора, в пересчете на сухой вес, кг - 45 - 100 кг

Ароматизаторы - препараты пряно-ароматных и целебных растений, по сухому весу, кг - 3 - 60 кг

Стабилизаторы эмульсии - натрий углекислый и/или натрия гидроксид до значения в конечном продукте рН - 6,8 - 7,3

Спирт этиловый в % (v) в конечном продукте - 15 - 25%

Вода - Остальное

2. Эмульсионный ликер по п. 1, отличающийся тем, что в качестве ароматизатора используют свежий растительный материал, добавляемый в подготовленную основу, в количестве 30 - 300 кг на 1000 дал конечного продукта.

3. Эмульсионный ликер по пп. 1 и 2, отличающийся тем, что в качестве пряно-ароматных и целебных препаратов используют спиртовые и водно-спиртовые экстракты и настойки из растительного сырья 1 - 20 дал на 1000 дал конечного продукта.

4. Эмульсионный ликер по пп. 1 и 2, отличающийся тем, что дополнительно в качестве пряно-ароматных и целебных препаратов используют спиртовые и водно-спиртовые экстракты и настойки из растительного сырья (настойки аралии, женьшеня, заманихи, лимонника, **экстракты левзеи**, родиолы розовой, элеутерококка) в количестве 0,1 - 20 дал на 1000 дал конечного продукта.

5. Эмульсионный ликер по пп. 1 - 4, отличающийся тем, что дополнительно используют ароматизатор ванилин в количестве 1 - 5 кг на 1000 дал конечного продукта.

6. Эмульсионный ликер по пп. 1, 2, 4, 5 отличающийся тем, что дополнительно используют ароматизаторы в количестве 2 - 30 л на 1000 дал конечного продукта.

7. Эмульсионный ликер по пп. 1, 2, 5, 6, отличающийся тем, что в качестве углеводного подсластителя используют мед, а в качестве целебного препарата используют маточное молочко пчел (Royal jelly), в количестве 1 - 10 кг на 1000 дал конечного продукта.

8. Эмульсионный ликер по п. 4, отличающийся тем, что в качестве целебного препарата используют ПАНТОКРИН (водно-спиртовой экстракт из неокостенелых рогов марала, изюбра или пятнистого оленя) в количестве 1 - 5 дал на 1000 дал конечного продукта.

9. Эмульсионный ликер по пп. 1 - 5, отличающийся тем, что дополнительно добавляют колоранты в количестве 0,1 - 1,0 кг на 1000 дал конечного продукта.

10. Способ приготовления эмульсионного ликера, где в молоко последовательно вводят углеводы, стабилизатор, прогревают и перемешивают, охлаждают, добавляют спирт, эмульгатор, ароматизаторы, колоранты, вторично перемешивают, отличающийся тем, что в молочно-сахарный сироп добавляют последовательно, при перемешивании спирт этиловый, предварительно подготовленный 3,5 - 10% спиртовой раствор эмульгатора L-а-лецитина, затем растительный пряно-ароматизирующий материал, выдерживают смесь при периодическом перемешивании в течение 3 - 15 сут, фильтруют, перемешивают и выдерживают купаж в течение 1 - 3 сут.

"КАРЕЛОЧКА" – НАПИТОК ДЕСЕРТНЫЙ (КОМПОЗИЦИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ)

110: Номер документа	2095403
130: Вид документа	C1
140: Дата публикации	1997.11.10
190: Страна публикации	RU
210RU: Регистрационный номер заявки	94042606/13
220: Дата подачи заявки	1994.11.30
460: Дата публикации формулы	1997.11.10
516: Номер редакции МПК	6
511: Основной индекс МПК	C12G3/06
560: Аналоги изобретения	1. Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981, с.147 и 148. 2. Там же, с.154.
711: Имя заявителя	Петрозаводский ликеро-водочный завод "Петровский"
721RU: Имя изобретателя	Трипецкая В.А.
721RU: Имя изобретателя	Сорокина В.Я.
721RU: Имя изобретателя	Кутненко Н.М.
721RU: Имя изобретателя	Курочкина Т.А.
731: Имя патентообладателя	Петрозаводский ликеро-водочный завод "Петровский"

РЕФЕРАТ:

Использование: ликерно-водочное производство. Сущность изобретения: Композиция ингредиентов для десертного напитка включает кг 1000 дал: клюкву 890 - 905, клубнику 57,5 - 58,5, **леuzeю сафлоровидную 1,50 - 1,55**, клубничную эссенцию 0,1 - 0,2, лимонную кислоту 13,9 - 14,4, сахар - 1702,5 - 1703,8, водно-спиртовую жидкость - остальное. Композиция позволяет повысить органолептические свойства и биологическую ценность напитка, снизить себестоимость готового продукта и расширить ассортимент десертных напитков.

ОПИСАНИЕ:

Изобретение относится к ликеро-водочной промышленности, в частности к композиции ингредиентов для десертного напитка.

Известна композиция ингредиентов для десертного напитка "Клюковка", содержащая в кг на 1000 дал: клюква 4605,0 сахар 2883,0 лимонная кислота (до доведения кислотности 0,9 г/100 мл) водно-спиртовая смесь остальное.

(Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок М. 1981 с. 147 148) Недостатком композиции является необходимость использования в большом количестве дефицитной и дорогостоящей клюквы и сахара.

Из известных композиций наиболее близкой к предлагаемой является композиция ингредиентов для десертного напитка "Северный", содержащая в кг на 1000 дал (см. там же с. 154) клюква 652,0 слива 628,0 яблоки 563,0 сахар 1717,0 корица 0,4 лимонная кислота 17,0 водно-спиртовая жидкость остальное

Однако десертный напиток, полученный на основе такой композиции имеет недостаточные органолептические свойства и биологическую ценность.

Недостатком композиции также является то, что она включает дорогостоящие и дефицитные ингредиенты, что ограничивает ее широкое использование в производстве.

В основу изобретения положена задача создания композиции ингредиентов для десертного напитка, обладающего высокими органолептическими показателями и повышенной биологической ценностью за счет обогащения напитка витаминами, тонизирующими и биологически активными веществами и позволяющего снизить себестоимость готового продукта.

В соответствии с изобретением это достигается за счет того, что композиция ингредиентов для десертного напитка, содержащая клюкву, лимонную кислоту, сахар и водно-спиртовую жидкость, дополнительно включает левзею сафлоровидную, клубнику и клубничную эссенцию при следующем соотношении ингредиентов, кг/1000 дал: клюква 890 905 клубника 57,5 58,5 левзея сафлоровидная 1,50 1,55 клубничная эссенция 0,1 0,2 лимонная кислота 13,9 14,4 сахар 1702,5 1703,8 водно-спиртовая жидкость остальное

Включение в заявляемую композицию настоя из корней и листьев левзеи сафлоровидной (моралий корень *Rhaponticum carthamoides*) позволяет обогатить напиток широким спектром биологически активных веществ: органическими кислотами, смолами, эфирными маслами, дубильными и красящими веществами, инулином, алколоидами, витамином С, каротином и рядом жизненно важных для человека макроэлементами (кальцием, фосфором, калием, магнием, натрием) и микроэлементами: железом, медью, цинком, иодом, марганцем, молибденом, бромом, никелем, ванадием, стронцием, хромом, а также кобальтом, который принимает участие в образовании витамина В₁₂. Листья левзеи сафлоровидной характеризуются высокой зольностью и большим содержанием протеинов, включающим все незаменимые аминокислоты.

Введением в композицию клубники позволяет привести в напиток лимонную, яблочную, хинную кислоты, эфирное масло, дубильные, пектиновые вещества, витамины.

Такое новое сочетание лекарственного растительного сырья (левзеи сафлоровидной) и целебных ягод (дикорастущая клюкву и клубника) обеспечивает повышение биологической ценности напитка и улучшение его органолептических свойств.

Преимуществом композиции является так же то, что для получения напитка используют доступное лекарственное и ягодное сырье произрастающее в местных условиях Северо-Запада, что значительно снижает себестоимость продукции.

Десертный напиток "Карелочка" приготавливают следующим образом. **Готовят настой левзеи сафлоровидной**, для чего берут 1,5 1,55 кг и корней и листьев растения, моют, измельчают и заливают водно-спиртовой жидкостью 65% в количестве 3,06 дал. Смесь настаивают в течение 30 суток, периодически перемешивая, затем настой сливают.

Клюкву в количестве 890 905 кг моют, измельчают и приготавливают 2008,7 2042,6 л. клюквенного морса известным способом.

Клубнику в количестве 57,5 58,5 кг моют, измельчают и известным методом изготавливают 49,45 50,31 л клубничного сока.

Для получения 1000 дал десертного напитка "Карелочка" купажируют 19,6 - 20,2 л полученного **настоя левзеи сафлоровидной**, 2008,7 2042,6 л клюквенного морса, 49,45 50,31 л клубничного сока, добавляют 1957,7 1958,39 л 65,8% сахарного сиропа, 13,9 14,4 кг лимонной кислоты растворенной в воде, 100 - 200 г клубничной эссенции, все перемешивают и задают водно-спиртовую жидкость с таким расчетом, чтобы получить купаж крепостью 16%

Затем купаж выдерживают, фильтруют и направляют на розлив.

Пример 1. Десертный напиток "Карелочка" готовили согласно вышеописанному способу.

При изготовлении настоя левзеи сафлоровидной использовали 1,50 кг корней и листьев растения, при изготовлении клюквенного морса брали 890 кг клюквы, а для клубничного сока 57,5 кг клубники. Клубничную эссенцию добавляли в количестве 100 г, лимонную кислоту в количестве 13,9 кг. Для получения 1957,7 л 65,8% сахарного сиропа задавали 1702,5 кг сахара. Водно-спиртовую жидкость добавляли из расчета получения купажа 16% крепости в количестве 1000 дал.

Полученный десертный напиток имел следующие физико-химические показатели: крепость 16% общий экстракт 19 г/100 мл, сахар 18 г/100 мл, кислотность 0,33 г/100 мл.

Органолептические показатели: цвет красный вкус кисло-сладкий аромат сложный оригинальный, без выделения аромата отдельных ингредиентов

Пример 2. Для приготовления настоя левзеи сафлоровидной брали 1,53 кг корней и листьев растения, для получения клюквенного морса брали 900 кг клюквы, а для клубничного сока 58,14 кг клубники. Клубничную эссенцию добавляли в количестве 150 г, лимонную кислоту в количестве 14,27 кг сахар задавали в количестве 1703,22 кг для получения 1957,7 л 65,8% сахарного сиропа. Водно-спиртовую жидкость добавляли из расчета получения купажа 16% крепости в количестве 1000 дал.

Полученный десертный напиток имел следующие физико-химические показатели: крепость 16% общий экстракт 19 г/100 мл, сахар 19,0 г/100 мл, кислотность 0,35 г/100 мл.

Органолептические показатели: цвет красный вкус кисло-сладкий аромат сложный оригинальный, без выделения аромата отдельных ингредиентов

Пример 3. Для приготовления настоя левзеи сафлоровидной брали 1,55 кг корней и листьев растения, для получения клюквенного морса брали 905 кг клюквы, а для клубничного сока 58,5 кг клубники.

Клубничную эссенцию добавляли в количестве 200 г, лимонную кислоту в количестве 14,4 кг, сахар задавали в количестве 1703,8 кг для получения 1958,39 л 65,8% сахарного сиропа. Водно-спиртовую жидкость добавляли из расчета получение купажа 16% крепости в количестве 1000 дал.

Полученный десертный напиток имел следующие физико-химические показатели: крепость 16% общий экстракт 19,0 г/100 мл, сахар 18,0 г/100 мл, кислотность 0,35 г/100 мл.

Органолептические показатели: цвет красный вкус кисло-сладкий аромат сложный оригинальный, без выделения аромата отдельных ингредиентов

Пример 4. Для приготовления настоя левзеи сафлоровидной брали 1,15 кг корней и листьев растения, для получения клюквенного морса брали 1000 кг клюквы, а для клубничного сока 46,51 кг клубники. Клубничную эссенцию добавляли в количестве 150 г, лимонную кислоту в количестве 7,09 кг, сахар задавали в количестве 1598,82 кг для получения 1837,7 л 65,8% сахарного сиропа.

Водно-спиртовую жидкость добавляли из расчета получения купажа 15% крепости в количестве 1000 дал.

Полученный десертный напиток имел следующие физико-химические показатели: крепость 15% общий экстракт 18 г/100 мл, сахар 17,0 г/100 мл, кислотность 0,30 г/100 мл.

Органолептические показатели: цвет красный вкус плоский из-за недостаточной кислоты аромат напиток не обладает слаженным ароматом

Пример 5. Для приготовления настоя левзеи сафлоровидной брали 1,91 кг корней и листьев растения, для получения клюквенного морса брали 800 кг клюквы, а для клубничного сока 69,77 кг клубники.

Клубничную эссенцию брали в количестве 250 г, лимонную кислоту в количестве 21,44 кг, сахар задавали в количестве 1803,74 кг для получения 2073,23 л сахарного сиропа 65,8% Водно-спиртовую жидкость добавляли из расчета получения купажа 17% крепости в количестве 1000 дал.

Полученный десертный напиток имел следующие физико-химические показатели: крепость 17% общий экстракт 20 г/100 мл, общий сахар 19 г/100 мл, кислотность 0,40 г/100 мл.

Органолептические показатели: цвет красный вкус выраженный кислый с привкусом горечи аромат недостаточно округленный

Из вышеизложенного следует, что использование в композиции левзеи сафлоровидной, клюквы, клубники и других ингредиентов в предлагаемом соотношении (см. примеры 1-3) позволяет получить десертный напиток с высокими и оригинальными вкусовыми и ароматическими качествами. Тогда как изменение качественного содержания ингредиентов в сторону уменьшения (пример 4) или увеличения (пример 5) не позволяет получить напиток с высокими органолептическими свойствами.

Применение в композиции лекарственного растения левзеи сафлоровидной в сочетании с ягодами клубники и дикорастущей клюквой дает возможность обогатить напиток витаминами и

другими биологически активными веществами, что придает ему тонизирующие и стимулирующие свойства и тем самым повышает биологическую ценность напитка.

Десертный напиток "Карелочка" полученный на основе предлагаемой композиции ингредиентов на дегустационной комиссии получил высокую дегустационную оценку равную 9,8 балла, тогда как настойка полученная по известному составу (прототипу) имеет дегустационный балл 9,6.

Возможность производства десертного напитка "Карелочка" на базе местного доступного сырья обеспечивает снижение себестоимости готового изделия в расчете на 1 дал с 17866 руб. до 6587 руб.

Годовой экономический эффект от производства предлагаемого десертного напитка составляет при выпуске 20 т дал 39520 руб.

Заявитель просит предлагаемому напитку присвоить название "Карелочка".

Таким образом, заявляемая композиция позволяет повысить органолептические свойства и биологическую ценность напитка, снизить себестоимость готового продукта и расширить ассортимент десертных напитков.

ФОРМУЛА:

Композиция ингредиентов для десертного напитка, содержащая клюкву, лимонную кислоту, сахар и водно-спиртовую жидкость, отличающаяся тем, что она дополнительно содержит левзею сафлоровидную, клубнику и клубничную эссенцию при следующем соотношении ингредиентов, кг/1000 дал напитка:

Клюква 890 905

Клубника 57,5 58,5

Левзея сафлоровидная 1,50 1,55

Клубничная эссенция 0,1 0,2

Лимонная кислота 13,9 14,4

Сахар 1702,5 1703,8

Водно-спиртовая жидкость Остальное

**"ЖЕМЧУЖИНА СИБИРИ" – НАСТОЙКА ГОРЬКАЯ
(СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА И КОМПОЗИЦИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ)**

110: Номер документа	92008950
130: Вид документа	А
140: Дата публикации	1997.04.10
190: Страна публикации	RU
210RU: Регистрационный номер заявки	92008950/13
220: Дата подачи заявки	1992.11.30
430: Дата публикации заявки	1997.04.10
516: Номер редакции МПК	6
511: Основной индекс МПК	C12G3/06
711: Имя заявителя	Малое предприятие "Инициатива и поиск"
721RU: Имя изобретателя	Низюк А.Я.
721RU: Имя изобретателя	Воробьева Е.В.
721RU: Имя изобретателя	Бурачевский И.И.
721RU: Имя изобретателя	Листова З.А.
721RU: Имя изобретателя	Низюк Л.К.

РЕФЕРАТ:

Изобретение относится к ликеро-водочной промышленности. Способ производства горькой настойки "Жемчужина Сибири" заключается в следующем. Приготавливают настой I и II сливов из смеси левзеи сафлоровидной (корня), радиолы розовой (корня), левзеи сафлоровидной (надземной части) и почек и хвои сосны. Перед купажированием настой разделяют на две равные части, одну из которых направляют на купажирование с сахарным сиропом, пантокрином и колером. Купаж выдерживают, фильтруют и направляют на розлив. В другой части настоя растворяют экстракт элеутерококка, выдерживают 5-10 ч и вводят в купаж перед фильтрацией совместно с водно-спиртовой жидкостью. Композиция ингредиентов для горькой настойки содержит в кг на 1000 дал: левзею сафлоровидную (корень) 0,8-1,2; левзею сафлоровидную (надземную часть) 0,3-0,6; родиолу розовую (корень) 0,8-1,2; сосновые почки 0,2-0,5; хвою сосны 1,5-2,5; сахар 90-110; колер 4-6, а также в л на 1000 дал: экстракт элеутерококка 0,3-0,6; пантокрин 0,03-0,06, а также водно-спиртовую жидкость до доведения крепости настойки до 40%.

**"ТОРМАЛ" – НАСТОЙКА ГОРЬКАЯ
(КОМПОЗИЦИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ)**

110: Номер документа	98103026
130: Вид документа	А
140: Дата публикации	1999.04.10
190: Страна публикации	RU
210RU: Регистрационный номер заявки	98103026/13
220: Дата подачи заявки	1998.03.02
430: Дата публикации заявки	1999.04.10
516: Номер редакции МПК	б
511: Основной индекс МПК	C12G3/06
711: Имя заявителя	Борбат П.Т.
711: Имя заявителя	Тазин В.Я.
711: Имя заявителя	Калмыков В.М.
711: Имя заявителя	Павлов В.Н.
721RU: Имя изобретателя	Борбат П.Т.
721RU: Имя изобретателя	Тазин В.Я.
721RU: Имя изобретателя	Калмыков В.М.
721RU: Имя изобретателя	Павлов В.Н.
980: Адрес для переписки	123308, Москва, пр-т Маршала Жукова, 11-1-40, Борбат П.Т.

РЕФЕРАТ:

Композиция ингредиентов для горькой настойки, содержащая дягиль лекарственный, зверобой продырявленный, мяту перечную, полынь горькую тысячелистник обыкновенный и водно-спиртовую жидкость, отличающаяся тем, что она дополнительно содержит **левзею сафлоровидную**, чабрец, можжевельник обыкновенный, лист черной смородины при следующем соотношении ингредиентов кг/1000 дал:

Дягиль лекарственный (корни) - 5-6
 Зверобой продырявленный (цветы и листья) - 5,5-6,5
Левзея сафлоровидная (корни) - 3,5-4,5
 Можжевельник обыкновенный (шишко-ягода) - 5,5-6,5
 Мята перечная (листья) - 5,5-6,5
 Полынь горькая (листья и верхушки стеблей) - 5,5-6,5
 Тысячелистник обыкновенный (верхушки стеблей) - 5-6
 Чабрец (листья и цветы) - 5,5-6,5
 Черная смородина (листья) - 4,5-5,5
 Водно-спиртовая жидкость - Остальное.

**"ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ПРИШЕЛЕЦ" – НАСТОЙКА ГОРЬКАЯ
(КОМПОЗИЦИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ)**

110: Номер документа	2044046
130: Вид документа	C1
140: Дата публикации	1995.09.20
190: Страна публикации	RU
210RU: Регистрационный номер заявки	94018039/13
220: Дата подачи заявки	1994.05.23
460: Дата публикации формулы	1995.09.20
516: Номер редакции МПК	6
511: Основной индекс МПК	C12G3/06
560: Аналоги изобретения	1. Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981, с.242.
560: Аналоги изобретения	2. Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981, с.186-187.
711: Имя заявителя	Всероссийская ассоциация женьшеневодов
721RU: Имя изобретателя	Бурачевский И.И.
721RU: Имя изобретателя	Листова З.А.
721RU: Имя изобретателя	Воробьева Е.В.
721RU: Имя изобретателя	Тимченко Т.Т.
721RU: Имя изобретателя	Устюжанин А.П.
721RU: Имя изобретателя	Шевырев Н.С.
721RU: Имя изобретателя	Постников В.И.
731: Имя патентообладателя	Всероссийская ассоциация женьшеневодов

РЕФЕРАТ:

Использование: в ликеро-водочной промышленности. Сущность изобретения: композиция ингредиентов для горькой настойки "Дальневосточный пришелец" крепостью 40% содержит следующие ингредиенты, кг на 1000 дал готового продукта: 0,4 - 0,6 кориандра посевного (плоды); 0,4 - 0,6 левзеи сафлоровидной (маралий корень); 0,4 - 0,6 родиолы розовой (корень); 0,4 - 0,6 укропа пахучего (плоды); 0,1 - 0,3 вербейника монетчатого (трава); 4,5 - 5,5 свежего корня женьшеня; 45,0 - 55,0 сахара-песка; 18,0 - 22,0 колера и остальное - водно-спиртовую жидкость. 1 табл.

**"ЖЕМЧУЖИНА САЯН" - НАСТОЙКА ПОЛУСЛАДКАЯ
(СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА И КОМПОЗИЦИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ)**

110: Номер документа	2039804
130: Вид документа	C1
140: Дата публикации	1995.07.20
190: Страна публикации	RU
210RU: Регистрационный номер заявки	92008949/13
220: Дата подачи заявки	1992.11.30
460: Дата публикации формулы	1995.07.20
516: Номер редакции МПК	6
511: Основной индекс МПК	C12G3/06
560: Аналоги изобретения	1. Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. М., Легкая и пищевая промышленность, 1981, с.225.
560: Аналоги изобретения	2. Авторское свидетельство СССР N 968066, кл. C 12G 3/06, 1981.
560: Аналоги изобретения	3. Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. М., Легкая и пищевая промышленность, 1981, с.225.
560: Аналоги изобретения	4. Авторское свидетельство СССР N 968066, кл. C 12G 3/06, 1981.
711: Имя заявителя	Малое предприятие "Инициатива и поиск"
721RU: Имя изобретателя	Низюк А.Я.
721RU: Имя изобретателя	Воробьева Е.В.
721RU: Имя изобретателя	Бурачевский И.И.
721RU: Имя изобретателя	Листова З.А.
721RU: Имя изобретателя	Низюк Л.К.
731: Имя патентообладателя	Низюк Анатолий Яковлевич

РЕФЕРАТ:

Использование: в ликеро-водочной промышленности. Сущность способа заключается в следующем. Получают настои первого и второго сливов из смеси родиолы розовой и левзеи сафлоровидной. Параллельно двукратным настаиванием получают настои из смеси зубровки и листьев и молодых побегов родиолы розовой, а также морсы из рябины сушеной, рябины черноплодной и жимолости. Настои смешивают и купажируют с лимонной кислотой, яблочным спиртованным соком и водно-спиртовой жидкостью до крепости 40%. Купаж выдерживают и в начале выдержки вводят смесь морсов рябины обыкновенной, черноплодной и жимолости. После выдержки купаж фильтруют и разливают. Композиция ингредиентов для полусладкой настойки содержит, готового продукта кг/1000 дал: родиолу розовую (корень) 2,5 - 3,5; левзею сафлоровидную (корень) 2,5 - 3,5; зубровку душистую (надземную часть) 0,5 - 1,5; листья и молодые побеги родиолы розовой 0,3 - 0,6; яблоки 1000 - 1100; рябину сушеную 100 - 110; рябину черноплодную 200 - 215; жимолость 90 - 100; лимонную кислоту 20 - 30; сахар 900 - 1000; водно-спиртовую жидкость - остальное. 2 с.п.ф-лы, 2 табл.

**"ШИПОВНИК НА КОНЬЯКЕ" – НАСТОЙКА СЛАДКАЯ
(КОМПОЗИЦИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ)**

110: Номер документа	97110832
130: Вид документа	А
140: Дата публикации	1999.01.27
190: Страна публикации	RU
210RU: Регистрационный номер заявки	97110832/13
220: Дата подачи заявки	1997.06.30
430: Дата публикации заявки	1999.01.27
516: Номер редакции МПК	6
511: Основной индекс МПК	C12G3/06
711: Имя заявителя	Емец Ю.А.
711: Имя заявителя	Мазурик В.Г.
711: Имя заявителя	Колей О.Н.
711: Имя заявителя	Савостьянова Г.Е.
721RU: Имя изобретателя	Емец Ю.А.
721RU: Имя изобретателя	Мазурик В.Г.
721RU: Имя изобретателя	Колей О.Н.
721RU: Имя изобретателя	Савостьянова Г.Е.
980: Адрес для переписки	692508 Уссурийск, ул.Пушкина 72-30, Савостьянова Галина Емельновна

РЕФЕРАТ:

Изобретение может быть использовано в ликероводочной промышленности. Композиция ингредиентов для настойки сладкой "Шиповник на коньяке" крепостью 25% содержит следующие ингредиенты на 1000 дал готового продукта: шиповник 159,8 - 160,2 кг, сахар 1499,8 - 1500,2 кг, левзея сафлоровидная 0,1 - 0,3 кг, розовое масло 0,009 - 0,02 кг, актинидия коломикте 0,8 - 1,2 кг, яблочный сок концентрированный 59,8 - 60,2 л, коньяк 199,8 - 200,2 л, водно-спиртовая жидкость остальное. Композиция позволяет получить настойку сладкую с более высокими органолептическими показателями, низкой себестоимостью, расширить ассортимент настоек сладких и придать настойке слегка уловимый вкус тропических плодов типа фейхоа, киви.

Шиповник - 159,8 -160,2

Сахар - 1499,8 -1500,2

Левзея сафлоровидная - 0,1-0,3

Розовое масло - 0,009 - 0,02

Актинидия коломикте - 0,8-1,2

а также в л.:

Яблочный сок концентрированный - 59,8- 60,2

Коньяк - 199,8 - 200,2

Водно-спиртовая жидкость - Остальное

