



РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(19) **RU** (11) **2 158 753** (13) **C2**
(51) МПК⁷ **C 12 G 3/00, A 23 L 2/00, 2/38**

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21), (22) Заявка: **98109920/13, 25.05.1998**

(24) Дата начала действия патента: **25.05.1998**

(46) Опубликовано: **10.11.2000**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: 1. **КОВАЛЕВ В.М., Могильный Н.П. 500 рецептов славянской трапезы. - М.: СП "ИКПА", 1990, с.247.** 2. **ИВАНОВА Л. Напитки безалкогольные. - М.: Аурия, 1994, с.447.** 3. **ПОБОЧНЫЙ В. Коллекция национальных напитков и чая. - М.: Музей при фирме "Хлеб России", 1994, с.49.**

Адрес для переписки:

111538, Москва, ул. Косинская, д.16, корп.3, кв.6, Елисееву М.Н.

(71) Заявитель(и):

**Батурина Елена Николаевна,
Елисеев Михаил Николаевич,
Лужков Юрий Михайлович,
Малышков Владимир Иванович,
Пивоваров Владимир Иванович,
Рыбалов Ефим Григорьевич,
Усов Виталий Викторович,
Маргания Анзор Михайлович,
Емельянова Лидия Константиновна**

(72) Автор(ы):

**Батурина Е.Н.,
Елисеев М.Н.,
Лужков Ю.М.,
Малышков В.И.,
Пивоваров В.И.,
Рыбалов Е.Г.,
Усов В.В.,
Маргания А.М.**

(73) Патентообладатель(ли):

**Батурина Елена Николаевна,
Елисеев Михаил Николаевич,
Лужков Юрий Михайлович,
Малышков Владимир Иванович,
Пивоваров Владимир Иванович,
Рыбалов Ефим Григорьевич,
Усов Виталий Викторович,
Маргания Анзор Михайлович,
Емельянова Лидия Константиновна**

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА СБИТНЯ

(57) Реферат:

Изобретение относится к безалкогольной промышленности. Ароматическое сырье последовательно в две стадии заливают 60 об.% спирта в соотношении 1: 10 и настаивают 5 суток. Настой сливают и сливы объединяют. Мед подвергают термообработке до температуры 68 - 72°C при тщательном перемешивании в течение 30 - 40 мин до обеспечения массовой доли сухих веществ 65-68%. В него дозируют настой ароматического сырья при перемешивании, тщательно перемешивают до получения

однородной концентрированной основы сбитня, которую разливают в тару и хранят до употребления. Непосредственно перед употреблением ее разводят водой с температурой 70 - 80°C в 7 - 10-кратном размере. Данный способ позволяет получать сбитень с повышенным содержанием биологически активных и ароматических веществ. Кроме того, он позволяет повышать питательную ценность и органолептические показатели, а также стойкость при хранении без образования кристаллогидратной структуры (засахаривания).



RUSSIAN AGENCY
FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** (11) **2 158 753** (13) **C2**
(51) Int. Cl.⁷ **C 12 G 3/00, A 23 L 2/00, 2/38**

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: **98109920/13, 25.05.1998**

(24) Effective date for property rights: **25.05.1998**

(46) Date of publication: **10.11.2000**

Mail address:

**111538, Moskva, ul. Kosinskaja, d.16,
korp.3, kv.6, Eliseevu M.N.**

(71) Applicant(s):

**Baturina Elena Nikolaevna,
Eliseev Mikhail Nikolaevich,
Luzhkov Jurij Mikhajlovich,
Malyshkov Vladimir Ivanovich,
Pivovarov Vladimir Ivanovich,
Rybalov Efim Grigor'evich,
Usov Vitalij Viktorovich,
Marganija Anzor Mikhajlovich,
Emel'janova Lidija Konstantinovna**

(72) Inventor(s):

**Baturina E.N.,
Eliseev M.N.,
Luzhkov Ju.M.,
Malyshkov V.I.,
Pivovarov V.I.,
Rybalov E.G.,
Usov V.V.,
Marganija A.M.**

(73) Proprietor(s):

**Baturina Elena Nikolaevna,
Eliseev Mikhail Nikolaevich,
Luzhkov Jurij Mikhajlovich,
Malyshkov Vladimir Ivanovich,
Pivovarov Vladimir Ivanovich,
Rybalov Efim Grigor'evich,
Usov Vitalij Viktorovich,
Marganija Anzor Mikhajlovich,
Emel'janova Lidija Konstantinovna**

(54) **BEVERAGE PREPARATION PROCESS**

(57) Abstract:

FIELD: soft drinks. SUBSTANCE: scented raw material is in two steps flooded with 60 vol % ethanol at ratio 1:10 and infused for 5 days. Infusions are successively decanted and combined. Honey is subjected to heat treatment to 68-72 C at careful stirring for 30-40 min until content of solids achieves 65-68%, after which above infusion is dosed to honey at stirring and

resulting mixture is further carefully agitated to form homogeneous beverage concentrate. The latter is packaged and stored. Immediately before use, concentrate is 7-10-fold diluted with water at 70-80 C. EFFECT: increased content of biologically-active and scented substances, increased nutritive value, improved organoleptic characteristics, and prolonged storage time.

Изобретение относится к безалкогольной промышленности.

Известен способ получения сбитня, предусматривающий растворение меда в кипятке, добавление ароматического сырья, кипячение смеси в течение 2 - 3 часов, фильтрацию и охлаждение сбитня [1]).

5 Недостатком известного способа является низкая питательная ценность напитка за счет инактивации биологически активных веществ меда во время его кипячения, образования во время кипячения оксиметилфурфурола, что отрицательно сказывается на качестве напитка.

Известен способ получения напитка типа сбитня, предусматривающий смешивание 10 алкогольных напитков, меда, наливок, сладких настоек или ликеров и смеси пряностей, разбавление смеси горячей водой в стакане перед употреблением, настаивание 1 - 2 мин и внесение дольки цитруса [2]. Однако данный напиток не является сбитнем.

Из этого же источника известен способ получения сбитня, предусматривающий 15 разведение меда в горячей воде, доведение его до кипячения, снятие пены, отваривание в горячей воде в течение 15 - 20 мин ароматического сырья в мешочке, настаивание около 30 мин, процеживание, добавление в отвар медовой смеси, подогрев, не доводя до кипения, и употребление в горячем виде.

Недостатком известного способа является также, как и первоначально приведенного, низкая питательная ценность напитка.

20 Наиболее близким способом к предлагаемому является способ получения сбитня, предусматривающий разведение меда водой, кипячение, снятие пены, смешивание с медом, варку на слабом огне для выпаривания воды, залив ароматического сырья водой, отваривание в течение 15-20 мин, настаивание 20 мин, процеживание, смешивание настоя с медовосахарной смесью, подогрев, не доводя до кипения [3].

25 Недостатком известного способа является низкая биологическая ценность готового продукта из-за инактивации биологически активных веществ меда и растительного ароматического сырья во время кипячения, улетучивания ароматики при кипячении, что сказывается на качестве сбитня.

30 Техническим результатом предлагаемого способа является получение сбитня в виде концентрированной основы с повышенным содержанием биологически активных и ароматических веществ и более стойкого при хранении без образования кристаллогидратной структуры.

Этот результат достигается в способе получения сбитня, предусматривающем 35 разведение водой, термообработку меда, приготовление настоя ароматического сырья путем его залива экстрагентом и настаивания с последующим сливом настоя и смешивание настоя с медом, тем, что термообработку меда осуществляют до температуры 68 - 72°C в течение 30 - 40 мин при тщательном перемешивании до обеспечения массовой доли сухих веществ 65 - 68%, приготовление настоя ароматического сырья ведут в две 40 последовательные стадии с последующим объединением сливов, при этом в качестве экстрагента используют 60 об.% спирта при соотношении сырья : спирт как 1 : 10, а настаивание проводят в течение 5 суток, при смешивании настоек дозируют в мед при тщательном перемешивании с получением концентрированной основы сбитня, которую разливают в тару и хранят до употребления, а разведению водой подвергают 45 концентрированную основу сбитня непосредственно перед его употреблением, причем разведение ее ведут водой с температурой 70 - 80°C в 7 - 10-кратном размере. Предлагаемый способ осуществляют следующим образом.

Предварительно ароматическое сырье, предусмотренной рецептурой сбитня, заливают 50 60 об.% спиртом в соотношении сырье : спирт как 1 : 10 и настаивают в течение 5 суток, настоек сливают, сырье повторно заливают спиртом, настаивают и сливают настоек, сливы объединяют и хранят до приготовления концентрированной основы.

Мед или смесь медов подвергают термообработке до температуры 68 - 72°C при тщательном перемешивании в течение 30 - 40 мин до получения вязкой однородной жидкости с массовой долей сухих веществ 65 - 68%. В мед дозируют не останавливая

перемешивание расчетное количество настоя ароматического сырья, исходя из рецептуры и объема получаемого сбитня. Смесь тщательно перемешивают до получения однородной массы концентрированной основы сбитня, которую разливают при температуре 70°C в стеклянную или металлическую тару или при температуре 40°C - в полиэтиленфтолатную, и хранят до употребления. Перед употреблением концентрированную основу сбитня разводят водой с температурой 70 - 80°C в 7 - 10-кратном размере и употребляют в горячем виде.

Пример 1. Ароматическое сырье, например гвоздику, корицу, предусмотренную рецептурой сбитня, заливают 60 об.% спиртом в соотношении 1 : 10, настаивают 5 суток, настой сливают сырье повторно заливают 60% об. спиртом в соотношении 1 : 10, настаивают 5 суток, настой сливают и объединяют с первым сливом. Цветочный мед нагревают до температуры 68°C. В течение 30 мин при тщательном перемешивании до обеспечения в нем массовой доли сухих веществ 65%, не переставая перемешивания, в него дозируют из расчета 5 мл/л настоя ароматического сырья при тщательном перемешивании с получением концентрированной основы сбитня, которую при температуре 70°C разливают в стеклянную тару и хранят до употребления в течение 1 года при 20°C. Перед употреблением концентрированную основу сбитня разводят горячей водой с температурой 70°C в 7-кратном размере и употребляют в горячем виде.

Пример 2. Ароматическое сырье, предусмотренное рецептурой сбитня, заливают 60 об.% спиртом в соотношении 1 : 10, настаивают в течение 5 суток, настой сливают. Сырье повторно заливают 60 об.% спиртом в соотношении 1 : 10, настаивают 5 суток, настой сливают и сливы объединяют.

Несколько монофлорных медов смешивают и эту смесь нагревают до температуры 72 °C в течение 40 мин при тщательном перемешивании до обеспечения в меде массовой доли сухих веществ 68%. Не переставая перемешивать, дозируют в мед 6 мл/л настоя ароматического сырья, тщательно перемешивают, получая однородную концентрированную основу сбитня, которую охлаждают до 40°C, разливают в полиэтиленфтолатную тару и хранят в течение года при 25°C до употребления.

Перед употреблением концентрированную основу разводят водой с температурой 80°C в 10-кратном размере и употребляют в горячем виде.

Предлагаемый способ позволяет получить сбитень в виде концентрированной основы, хранящейся в таре и транспортируемой на любые расстояния с повышенным содержанием биологически активных и ароматических веществ, что повышает его питательную ценность и органолептические показатели, и более стойкого при хранении без образования кристаллогидратной структуры (засахаривания).

Формула изобретения

Способ получения сбитня, предусматривающий разведение водой, термообработку меда, приготовление настоя ароматического сырья путем его залива экстрагентом и настаивание с последующим сливом настоя и смешивание настоя с медом, отличающийся тем, что термообработку меда осуществляют до температуры 68 - 72°C в течение 30 - 40 мин при тщательном перемешивании до обеспечения массовой доли сухих веществ 65 - 68%, приготовление настоя ароматического сырья ведут в две последовательные стадии с последующим объединением сливов, при этом в качестве экстрагента используют 60 об.% спирт при соотношении сырье : спирт 1 : 10, а настаивание проводят в течение 5 суток, при смешивании настоек дозируют в мед при тщательном перемешивании с получением концентрированной основы сбитня, которую разливают в тару и хранят до употребления, а разведением водой подвергают концентрированную основу сбитня непосредственно перед его употреблением, причем разведение ее ведут водой с температурой 70 - 80°C в 7 - 10 - кратном размере.