



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **12684** (13) **U**  
(51) МПК  
C12G 3/06 (2006.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "АРКАН"

1

2

(21) u200508516

(22) 05.09.2005

(24) 15.02.2006

(46) 15.02.2006, Бюл. № 2, 2006 р.

(72) Кірюк Христина Іванівна

(73) Кірюк Христина Іванівна

(57) Горілка особлива, що містить спирт етиловий ректифікований "Екстра", воду питну виправлену, ароматний спирт, цукор, глюкозу і лимонну кислоту, яка **відрізняється** тим, що як ароматний спирт використовують ароматний спирт еліксиру герба-

льного "Пантелеймона" при наступному співвідношенні інгредієнтів, на 1000дал:

ароматний спирт еліксиру гербального "Пантелеймона", дм <sup>3</sup>	5,4-9,0
цукор-пісок, кг	12,0-18,0
глюкоза, кг	0,5-1,5
лимонна кислота, кг	0,05-0,15
спирт етиловий ректифікований "Екстра" і вода питна виправлена з розрахунку на міцність купажу 40%, дм <sup>3</sup>	решта.

Заявляється корисна модель, що відноситься до лікєро-горілкової промисловості, зокрема до композиційного складу інгредієнтів для горілки особливої.

Відомий композиційний склад горілки особливої, що містить спирт етиловий, ректифікований вищої очистки, воду питну виправлену, ароматний спирт чорної смородини і цукор [Україна, патент №24305 А, С12G3/06, Бюл. №5, 1998р.].

Проте даний композиційний склад горілки особливої має дещо низьку енергетичну цінність через недостатній вміст біологічно активних речовин, що містяться у композиційному складі.

Найбільш близьким до корисної моделі - Горілка особлива "Аркан", що заявляється, є горілка особлива "Банкетна учта", що містить спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду питну виправлену, ароматний спирт чорної смородини і цукор і додатково містить ароматний спирт хмелю, мед натуральний, глюкозу і лимонну кислоту [Україна, патент №38347 А, С12G3/06, Бюл.4, 2001р.].

Проте даний склад горілки з використанням ароматного спирту з листя і гілок чорної смородини і ароматного спирту хмелю та меду натурального дещо ускладнює технологію виготовлення та підвищує собівартість продукту.

В основу корисної моделі Горілка особлива "Аркан", що заявляється, поставлено задачу спростити технологію та знизити собівартість продукту наділеного енергетичною цінністю та високими органолептичними показниками шляхом заміни

кількох компонентів, що містять біологічно активні елементи, одним більш ефективним компонентом, з додатковою імунно-стимулюючою дією, забезпечити розширення асортименту горілчанних напоїв групи горілка особлива.

Поставлена задача корисної моделі вирішується тим, що в композиційному складі горілки особливої, що містить спирт етиловий ректифікований "Екстра", воду питну виправлену, ароматний спирт, цукор, глюкозу і лимонну кислоту, згідно корисної моделі, як ароматний спирт використовують ароматний спирт еліксиру гербального "Пантелеймона", при цьому ароматний спирт еліксиру гербального "Пантелеймона", цукор-пісок, глюкозу, лимонну кислоту, спирт етиловий ректифікований "Екстра" і воду питну виправлену беруть у такому співвідношенні інгредієнтів на 1000дал напою:

ароматний спирт еліксиру гербального "Пантелеймона", дм <sup>3</sup>	5,4-9,0
цукор-пісок, кг	12,0-18,0
глюкоза, кг	0,5-1,5
лимонна кислота, кг	0,05-0,15
спирт етиловий ректифікований "Екстра" і вода питна виправлена з розрахунку на міцність купажу 40%, дм <sup>3</sup>	решта.

Завдяки використанню як ароматного спирту ароматного спирту еліксиру гербального "Пантелеймона", наділеного високими біологічними властивостями і імунно-стимулюючою дією, що міститься в сировині тирличу, елеутерококу,

(13) **U**  
(11) **12684**  
(19) **UA**

топіамбуру, ромашки, перцю пекучого і полину гіркого, даний композиційний склад наділений високою енергетичною цінністю та високими органолептичними властивостями при зменшеній кількості компонентів завдяки використанню одного виду високоєфективного ароматного спирту та вилучення меду у порівнянні з прототипом.

Водночас, задача вирішена і за рахунок підбору оптимального співвідношення граничних інтервалів місткості інгредієнтів у композиційному складі, що забезпечує створення стійкої прозорості безколірної рідини, яка характеризується характерним горілчанним ароматом з ледь пекучим смаком з гірчинкою. Оптимальне співвідношення інтервалів місткості інгредієнтів у продукті було одержано експериментальним шляхом і пояснюється тим, що при зміні місткості у більшу чи меншу сторону від наведених інтервалів, напій втрачає округлений аромат.

Таким чином комплексне вирішення поставленої задачі використання як ароматного спирту ароматного спирту еліксиру гербального "Пантелеймона" і конкретний випадок горілки особливої в заданому інтервалі місткості інгредієнтів забезпечує тим самим спрощення технології виготовлення, здешевлення собівартості і розширення асортименту горілчанних напоїв групи горілка особлива.

Запропоновану горілку особливу готують таким чином.

Для приготування горілки особливої "Аркан" застосують:

спирт етиловий ректифікований "Екстра", згідно ДСТУ 4221;

воду питну виправлену згідно ГОСТ 2874;

ароматний спирт, приготовлений з еліксиру гербального "Пантелеймона" згідно ДСТУ 4256-2003;

цукор-пісок згідно ДСТУ 2316 (ГОСТ 21);

глюкозу згідно з ГОСТ 975;

лимонну кислоту згідно ГОСТ 908-85.

Приклад 1

Спирт і воду, що відповідають вимогам чинних стандартів, задають до змішувача в розрахунку одержання суміші міцністю 40% і проводять змішування упродовж 20хв. Потім пропускають через шар вугілля БАУ-А ГОСТ 6217-34 висотою 4м, із швидкістю до 60дал/годину.

Для приготування ароматного спирту еліксиру гербального "Пантелеймона" беруть 6дм<sup>3</sup> гербального еліксиру "Пантелеймона", попередньо виготовленого згідно ТУ У 15.8-30983669-002-2004, заливають цей еліксир 50% водно-спиртовою рідиною у кількості 1,2дал, загрузають в перегінний апарат і переганяють до отримання 60 відсотків ароматного спирту міцністю 75%.

Одержані таким чином водно-спиртову з розрахунку на міцність 40% та ароматний спирт еліксиру гербального "Пантелеймона" у кількості 5,4дм<sup>3</sup> задають у купажний чан, змішують разом з цукром-піском у кількості 12,0кг, глюкозою у кількості 0,5кг і лимонною кислотою у кількості 0,05кг.

При цьому в купажному чані проводять постійне перемішування усіх заданих інгредієнтів упродовж 20-25 хвилин. Готовий продукт після контрольної перевірки міцності, органолептичних та фізико-хімічних показників фільтрують і направляють на розлив.

Готова горілка має таке співвідношення інгредієнтів, на 1000дал:

ароматний спирт еліксиру гербального "Пантелеймона", дм <sup>3</sup>	5,4
цукор-пісок, кг	12,0
глюкоза, кг	0,5
лимонна кислота, кг	0,05
спирт етиловий ректифікований "Екстра" і вода питна виправлена в розрахунку на міцність купажу 40%, дм <sup>3</sup>	решта.

Приклад 2

Готують горілку так, як і в прикладі 1, але з урахуванням кількості задання в купажний чан інгредієнтів на 1000дал:

ароматний спирт еліксиру гербального "Пантелеймона", дм <sup>3</sup>	7,2
цукор-пісок, кг	15,0
глюкоза, кг	1,0
лимонна кислота, кг	0,1
спирт етиловий ректифікований "Екстра" і вода питна виправлена в розрахунку на міцність купажу 40%, дм <sup>3</sup>	решта.

Приклад 3

Готують горілку так, як і в прикладі 1, але з урахуванням кількості задання в купажний чан інгредієнтів на 1000дал:

ароматний спирт еліксиру гербального "Пантелеймона", дм <sup>3</sup>	9,0
цукор-пісок, кг	18,0
глюкоза, кг	0,5
лимонна кислота, кг	0,15
спирт етиловий ректифікований "Екстра" і вода питна виправлена в розрахунку на міцність купажу 40%, дм <sup>3</sup>	решта.

Виготовлена згідно наведених прикладів 1, 2 і 3 горілка особлива "Аркан" має такі органолептичні показники:

зовнішній вигляд - прозора безколірна рідина,  
смак ледь пекучий з гірчинкою  
аромат характерний горілчанний.