



УКРАЇНА

(19) UA (11) 16480 (13) U  
(51) МПК  
C12G 3/06 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) ГОРІЛКА "ПШЕНИЧНА ЗІРКА"

1

2

(21) u200600980

(22) 02.02.2006

(24) 15.08.2006

(46) 01.08.2006, Бюл. №8, 2006р.

(72) Вощук Анатолій Юрійович

(73) Вощук Анатолій Юрійович

(57) Горілка, що містить водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого і води питної підготовленої, гліцерин дистильований, цукровий сироп 65,8%, яка відрізняється тим, що додатково містить глюкозу, натрій двовуглекислий і кисло-

ту винну при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою:

гліцерин дистильований, кг	0,1-0,4
цукровий сироп 65,8%, дм <sup>3</sup>	3,0-8,0
глюкоза, кг	2,0-6,0
натрій двовуглекислий, кг	0,2-0,5
кислота винна, кг	0,1-0,3
водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого і води питної підготовленої, дм <sup>3</sup>	решта

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілчаного виробництва.

Відома горілка "Сіверська" ["Рецептури лікєро-горілчанних напоїв і горілок", М.Київ, 1994р., стор.259], для приготування якої використовують спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду питну пом'якшену та цукор при наступному співвідношенні компонентів на 1000дал напою:

Спирт етиловий	Спирт і вода з
ректифікований вищої очистки, дм <sup>3</sup>	розрахунку на
Вода питна	міцність купажу
пом'якшена, дм <sup>3</sup>	40%
Цукор, кг	10,0

За вказаною рецептурою одержують горілку безбарвного кольору, з характерним горілчанним ароматом та м'яким злегка пекучим, властивим горілці, смаком.

Найбільш близька за рецептурним складом горілка "Столова" [Патент України №24356 А, кл.С12G3/06], для приготування якої використовують спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, цукор і гліцерин при наступному співвідношенні інгредієнтів, % мас:

Цукор	0,1-0,3
Гліцерин	0,003-0,007
Спирт етиловий	
ректифікований	40,9-42,9
Вода питна пом'якшена	Решта

За вказаною рецептурою одержують горілку безбарвного кольору, з характерним горілчанним ароматом та, властивим горілці, смаком.

Недоліком виготовленої за вказаною рецептурою горілки є її недостатньо м'який смак. Таким чином названа горілка не відрізняється оригінальністю щодо органолептичних показників.

В основу корисної моделі поставлено задачу по створенню напою з м'яким смаком, характерним горілчанним ароматом шляхом підбору відповідних співвідношень деяких компонентів.

Завдяки підбору відповідного співвідношення таких компонентів, як гліцерин, цукор у вигляді цукрового сиропу з додатковим введенням глюкози, натрію двовуглекислого, кислоти винної, взятих у відповідному співвідношенні, разом із водно-спиртовою рідиною з спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої, можливо забезпечити створення більш гармонічного напою з досить м'яким смаком, властивим горілці та характерним горілчанним ароматом.

Поставлена задача вирішується тим, що у горілці, яка містить гліцерин, цукор у вигляді цукрового сиропу та водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої відповідно корисної моделі додаються нові (відмінні) ознаки, що заявляються, додатково містить глюкозу, натрій вуглекислий, кислоту винну при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал напою:

Гліцерин дистильований, кг	0,1-0,4
Цукровий сироп 65,8%-ний, дм <sup>3</sup>	3,0-8,0
Глюкоза, кг	2,0-6,0
Натрій двовуглекислий, кг	0,2-0,5
Кислота винна, кг	0,1-0,3

(13) U

(11) 16480

(19) UA

Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої, дм<sup>3</sup>

решта

За вказаною рецептурою одержують горілку безбарвного кольору з досить м'яким смаком та характерним горілчаным ароматом.

Запропоновану горілку готують наступним чином:

1. Підготовка води.
2. Приготування розчину натрію двовуглекислого.
3. Приготування цукрового сиропу 65,8%-ного.
4. Приготування сортировки.
5. Обробка сортировки у вугільно-очисній батареї через шар активованого вугілля марки БАУ-А.

6. Приготування розчинів глюкози, кислоти винної та гліцерину дистильованого у горілці.

7. Приготування купажу з внесенням інгредієнтів у кількостях, передбачених рецептурою та його корегування.

Після купажування проводять лабораторну перевірку фізико-хімічних та органолептичних показників.

Приклади конкретного виконання 1-5, втілені за вказаною вище послідовністю, наведені в таблиці.

Аналізуючи наведені приклади можна відмітити, що найбільш придатними для виробництва є приклади 2,3 і 4.

Оптимальним для виробництва є приклад 3.

Додаток 1

Приклади конкретного виконання до заявки на корисну модель  
Горілка "Пшенична зірка"

№ п/п	Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	Цукровий сироп 65,8%-ний	дм <sup>3</sup>	2	3	5,75	8	10
2	Глюкоза	кг	1		3	6	9
3	Гліцерин дистильований	кг	0,05		0,2	0,4	0,6
4	Натрій двовуглекислий	кг	0,1	0,2	0,3	0,5	0,6
5	Кислота винна	кг	0,05	0,1	0,2	0,3	0,4
6	Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої	дм <sup>3</sup>	решта				
	колір		безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний
	смак		недостатньо м'який	м'який, властивий горілці	м'який, властивий горілці	м'який, властивий горілці	злегка пекучий
	аромат		характерний горілчаный	характерний горілчаный	характерний горілчаный	характерний горілчаный	характерний горілчаный