



УКРАЇНА

(19) UA (11) 19916 (13) U
(51) МПК
C12G 3/06 (2006.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "КНЯГИНИН ЗОЛОТА"

1

2

(21) u200603915

(22) 10.04.2006

(24) 15.01.2007

(46) 15.01.2007, Бюл. № 1, 2007 р.

(72) Кірюк Христина Іванівна

(73) Кірюк Христина Іванівна

(57) Горілка особлива, що містить водно-спиртову рідину з етилового ректифікованого спирту і води та підсолоджувач-моносахарид, яка **відрізняється** тим, що у водно-спиртовій рідині як спирт етиловий ректифікований використовують спирт етиловий ректифікований "Люкс", воду питну

підготовлену і як підсолоджувач-моносахарид - фруктозу підвищеного вмісту і цукор у такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

підсолоджувач - фруктоза (моносахарид), кг	10,0-14,0
цукор-пісок, кг	7,0-3,0
спирт етиловий ректифікований "Люкс" і вода питна підготовлена в розрахунку на міцність купажу 40 %, дм ³	решта.

Корисна модель відноситься до лікеро-горілчаної промисловості, зокрема до виробництва горілки, групи горілки особливі.

Відома горілка особлива "Наша марка", що містить водно-спиртову рідину з етилового ректифікованого спирту і води та підсолоджувач - моносахарид і кислоту, при цьому як підсолоджувач містить моносахарид глюкозу, як кислоту - лимонну кислоту, при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту: глюкоза - 0,05-0,15 кг; лимонна кислота - 0,01-0,03 кг; водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту і води, дм³ - решта. [Україна, патент № 31646, С12G 3/06, даний 2002 р.] горілки з використанням моносахариду - глюкози у поєднанні з визначеним вмістом інших інгредієнтів має дещо високу масову концентрацію альдегідів (8,0 мг/дм³) та об'ємної частки метилового спирту в розрахунку на безводний спирт (0,05 %).

Найбільш близькою до корисної моделі - Горілка особлива "Княгинин Золота", що заявляється, є горілка особлива 4СВодка "Державная", що містить спирт етиловий ректифікований та воду, у розрахунку на міцність купажу 40%, а також соляну кислоту і підсолоджувач - фруктозу (моносахарид) при такому їх співвідношенні: фруктоза 4,5-5,5; соляна кислота 0,09-0,11, в кг на 1000 дал купажу [Патент Росії № 2035504 А, МПК⁶ C12G 3/08, опубл., 1995р.].

Проте даний композиційний склад горілки особливі має дещо низьку енергетичну цінність через недостатній вміст підсолоджувача та викорис-

тання традиційного спирту етилового ректифікованого "Екстра".

В основу корисної моделі "Горілка особлива "Княгинин Золота", що заявляється, поставлено технічну задачу створення горілки особливі з поліпшеними смаковими властивостями, швидкого засвоєння і високої поживної якості шляхом підбору необхідного вмісту компонентів, зокрема підсолоджувача - фруктози (моносахариду), забезпечити розширення асортименту горілчаных напоїв групи горілка особлива.

Поставлена технічна задача корисної моделі вирішується тим, що в композиційному складі горілки особливі, що містить водно-спиртову рідину з етилового ректифікованого спирту і води та підсолоджувач - моносахарид, у водно-спиртовій рідині як спирт етиловий ректифікований використовують спирт етиловий ректифікований "Люкс" і воду питну підготовлену, і як підсолоджувач - підвищений вміст - фруктози (моносахариду) у поєднанні з цукром у такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою:

підсолоджувач - фруктоза (моносахарид), кг	10,0-14,0
цукор-пісок, кг	7,0-3,0
спирт етиловий ректифікований "Люкс" і вода питна підготовлена в розрахунку на міцність купажу 40%, дм ³	решта

Завдяки використанню підвищеного вмісту підсолоджувача - фруктози у поєднанні з цукром і з високими властивостями спирту етилового ректифікованого "Люкс", даний композиційний склад

(13) U
(11) 19916
(19) UA

горілки особливої наділений високими органолептичними показниками і поліпшеними смаковими властивостями, швидкого засвоювання і високої поживної якості.

Водночас за рахунок підбору оптимального співвідношення граничних інтервалів місткості інгредієнтів у композиційному складі горілки забезпечується створення стійкої прозорої безколірної рідини, яка характеризується м'яким, властивим горілці смаком з приємним ароматом.

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 між сукупністю суттєвих ознак корисної моделі та технічним результатом, якого можна досягти, існує причинно-наслідковий зв'язок, який пояснюється тим, що фруктоза є безбарвною кристалічною речовиною, солодкою на смак, що добре розчиняється у воді. Як плодовий сахар, що відноситься до кетонспиртів, її можуть уживати люди, хворі на діабет, що обґрунтовує підвищення споживних якостей горілки та її засвоювання. Крім того поєднання фруктози з невеликою кількістю цукру і використання спирту етилового ректифікованого "Люкс" дозволяє знизити об'ємну частку метилового спирту в перерахунку на безводний спирт до 0,01 % проти 0,05% у прототипі.

Запропоновану горілку особливу готують таким чином.

Для приготування горілки особливої "Княгинин золота" застосовують:

спирт етиловий ректифікований "Люкс", згідно ДСТУ 4221;

воду питну підготовлену згідно ГОСТ 2874;

фруктозу і цукор - згідно з чинною НД.

Приклад 1. Спирт і воду, що відповідають вимогам чинних стандартів, задають до змішувача в розрахунок одержання суміші міцністю 40% і проводять перемішування упродовж 20 хв. Потім пропускають через шар вугілля марки БАУ-А ГОСТ 6217-34 висотою 4 м, із швидкістю до 60 дал/годину.

Після обробки сортівки активним вугіллем в довідний чан в очищену таким чином водно-спиртову рідину вносять фруктозу у вигляді розчину в горілці та цукор.

При цьому в довідному чані проводять постійне перемішування усіх заданих інгредієнтів упродовж 15-20 хвилин. Готовий продукт після контрольної перевірки міцності, органолептичних та фізико-хімічних показників фільтрують і направляють на розлив. Отримана готова горілка характеризується наступним співвідношенням компонентів, на 1000 дал:

підсолондживач - фруктоза (мо- 10,0

носахарид), кг

цукор-пісок, кг 7,0

спирт етиловий ректифікований

"Люкс" і вода питна підготовлена

в розрахунок на міцність купажу

40%, дм³

решта

Приклад 2. Готують горілку так, як і в прикладі 1, але з урахуванням кількості заданих в довідний чан інгредієнтів на 1000 дал:

підсолондживач - фруктоза (мо-

носахарид), кг 12,0

цукор-пісок, кг 5,0

спирт етиловий ректифікований

"Люкс" і вода питна підготовлена

в розрахунок на міцність купажу

40%, дм³

решта

Приклад 3. Готують горілку так, як і в прикладі 1, але з урахуванням кількості заданих в довідний чан інгредієнтів на 1000 дал:

підсолондживач - фруктоза (мо-

носахарид), кг 14,0

цукор-пісок, кг 3,0

спирт етиловий ректифікований

"Люкс" і вода питна підготовлена

в розрахунок на міцність купажу

40%, дм³

решта

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

а) фізико-хімічні:

міцність, % 40,0

лужність-об'єм соляної кислоти

c(HCl)=0,1 моль/дм³, витрачений на

титрування 100 см³ горілки, см³

3,5

масова концентрація альдегідів в пе-

рерахунок на оцтовий альдегід в без-

водному спирті, мг/дм³, не більше

4,0

масова концентрація сивушного мас-

ла в перерахунок на суміш ізоаміло-

вого та ізобутилового спиртів (1:1) в

безводному спирті, мг/дм³, не більше

2,0

масова концентрація сивушного мас-

ла в перерахунок на суміш пропілово-

го, ізобутилового та ізоамілового

спиртів (3:1:1) в безводному спирті,

мг/дм³, не більше

4,0

масова концентрація естерів в пе-

рерахунок на оцтово-етиловий естер в

безводному спирті, мг/дм³, не більше

5,0

об'ємна частка метилового спирту в

перерахунок на безводний спирт, %,

не більше

0,01

б) органолептичні:

зовнішній вигляд - прозора без сторонніх до-

мішок та осаду,

колір - безбарвна рідина,

смак - м'який, властивий горілці,

аромат - приємний горілчанний.