



УКРАЇНА

(19) UA (11) 28078 (13) U  
(51) МПК  
C12G 3/06 (2006.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ИНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) ГОРІЛКА "БЕЗМІРНА (БЕЗМЕРНАЯ)"

1

2

(21) u200707750

(22) 10.07.2007

(24) 26.11.2007

(72) СКІТІВ ПАВЛО ЛЕОНІДОВИЧ, UA

(73) СКІТІВ ПАВЛО ЛЕОНІДОВИЧ, UA

(56)

(57) Горілка, що містить водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого і води питної підготовленої, цукровий компонент у вигляді глюкози і фруктози, яка відрізняється тим, що додатково містить натрій лимоннокислий та

гліцерин дистильований при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою:

натрій лимоннокислий, кг

0,4-1,2

глюкоза, кг

0,8-1,6

фруктоза, кг

0,2-0,4

гліцерин дистильований, кг

0,3-0,8

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

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

Відома горілка "ЧУМАЦЬКИЙ ШЛЯХ" ["Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок", м. Київ, 1994р., с.266], для приготування якої використовують спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду питну пом'якшену. Горілка "ЧУМАЦЬКИЙ ШЛЯХ" містить на 1000дал:

Компоненти	Одиниця виміру	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм <sup>3</sup>	Спирт і вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм <sup>3</sup>	

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

За вказаною рецептурою одержують горілку безбарвного кольору, з характерним горілчаным 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.

Найбільш близька за рецептурним складом ГОРІЛКА "ГРАНД" [Патент України №24308 А, кл.

С 12 G 3/06], для приготування якої використовують спирт етиловий ректифікований "Екстра", воду питну пом'якшену та як цукровий компонент - суміш цукру з глюкозою при наступному складі інгредієнтів на 1000дал:

Суміш цукру з глюкозою, кг

Спирт етиловий ректифікований, дм<sup>3</sup>"Екстра" та вода питна пом'якшена, дм<sup>3</sup>

За вказаною рецептурою одержують горілку безбарвного кольору, з характерним горілчаным 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 більш приємного напою з м'яким смаком, властивим горілці шляхом підбору відповідних співвідношень деяких компонентів.

Завдяки підбору відповідного співвідношення таких компонентів, як цукровий компонент у виді глюкози і фруктози з додатковим введенням натрію лимоннокислого, гліцерину дистильованого взятих у відповідному співвідношенні, разом із водно-спиртовою рідиною з спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої, можливо забезпечити створення більш оригінального напою з досить м'яким смаком, властивим горілці та характерним горілчаным ароматом.

Поставлена задача вирішується тим, що у горілці, яка містить водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого та води питної

(13) U

(11) 28078

(19) UA

підготовленої, цукровий компонент у вигляді глюкози і фруктози, відповідно корисної моделі додаються нові (відмінні) ознаки, що заявляються, додатково містить, натрій лимоннокислий та гліцерин дистилюваний при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою:

натрій лимоннокислий, кг

0,4-1,2

глюкоза, кг

0,8-1,6

фруктоза, кг

0,2-0,4

гліцерин дистилюваний

0,3-0,8

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 лимоннокислого.

3. Приготування сортировки.

4. Обробка сортировки у вугільно-очисній батареї через шар активованого вугілля марки БАУ-А.

5. Приготування розчинів глюкози і фруктози та гліцерину дистилюваного у горілці.

6. 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 (додаток 1).

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

Оптимальним для виробництва є приклад

Приклади конкретного до заявки на корисну модель  
Горілка "БЕЗМІРНА (БЕЗМЕРНАЯ)"

№ пп	Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	Глюкоза	кг	0,4	0,8	1,2	1,6	1,9
2	Фруктоза	кг	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5
3	Натрій лимоннокислий	кг	0,2	0,4	0,8	1,2	1,6
4	Гліцерин дистилюваний	кг	0,2	0,3	0,4	0,8	1,2
5	Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої	дм <sup>3</sup>	решта				
Органолептичні показники							
колір			безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний
смак			недостатньо м'який	м'який	м'який	м'який	досить м'який
аромат			характерний горілчаный	характерний горілчаный	характерний горілчаный	характерний горілчаный	характерний горілчаный