



УКРАЇНА

(19) UA (11) 28910 (13) A

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДО ГОРІЛКИ "НАДІЯ"

(21) 97115349

(22) 04.11.1997

(24) 16.10.2000

(33) UA

(46) 16.10.2000, Бюл. № 5, 2000 р.

(72) Касіячук Василь Дмитрович, Карабонава Лю-  
дмила Петрівна, Когут Дмитро Іванович, Романюга  
Оксана Федорівна(73) ВІДКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО  
"ВИРОБНИЧО-НАУКОВА ФІРМА "КАРПАТХАРЧО-  
ПРОМ"(57) Композиція інгредієнтів до горілки, що містить  
спирт етиловий ректифікований вищої очистки, во-ду питну пом'якшену, цукор і лимонну кислоту, яка  
відрізняється тим, що вона додатково містить  
ароматний спирт кави і кавового шроту при насту-  
пному співвідношенні інгредієнтів, л на 1000 дал:

ароматний спирт кави	70,0-80,0
ароматний спирт кавового шроту	135,0-145,0
цукор, кг	9,0-11,0
лимонна кислота, кг	0,5-0,6
спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна пом'я- кшена із розрахунку на міцність купажу 40 об. %	решта.

Пропонується винахід, який відноситься до лі-  
коро-горілкової промисловості, зокрема до компо-  
зиції інгредієнтів для горілки.

Відома композиція інгредієнтів до горілки, в  
якій міститься спирт етиловий ректифікований ви-  
щої очистки, вода питна пом'якшена і ароматний  
спирт кави (Спосіб виробництва горілки "Контрак-  
това", Україна, патент № 6474, C12G3/06. Промис-  
лова власність, Бюл. № 8-1, ст. 3. 186, 1994 р.).

Проте дана композиція інгредієнтів не забез-  
печує напоїв необхідної якості органолептичними  
показниками, через наявність у композиції тільки  
однієї добавки - кави в виді ароматного спирту.  
Крім того, використання кави в дещо значній кіль-  
кості, підвищує собівартість.

Найбільш близькою до композиції інгредієнтів  
горілки "Надія", яка пропонується, є композиція ін-  
гредієнтів, що містить спирт етиловий ректифікова-  
ний, воду питну пом'якшену, цукор і лимонну кис-  
лоту (Горілка "Січеславська", Рецептури лікоро-го-  
рілчаних напоїв і горілок, м. Київ, 1994 р., ст. 260).

Проте у вказаній композиції інгредієнтів горіл-  
ки присутній тільки характерно чистий горілчаний  
аромат, що дещо понижує органолептичні показ-  
ники напою, через відсутність ароматичного ком-  
поненту.

В основу винаходу – композиція інгредієнтів до  
горілки "Надія" – поставлено задачу створення но-  
вого складу горілки із підвищеними органолептич-  
ними показниками шляхом додаткового введення  
в певних дозах біологічно активних компонентів,  
що забезпечує розширення асортименту і надає  
напою ароматичного відтінку.

Поставлена задача вирішується тим, що ком-  
позиція інгредієнтів до горілки, що містить спирт  
етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену,  
цукор і лимонну кислоту, додатково містить арома-  
тний спирт кави і кавового шроту при наступному  
співвідношенні інгредієнтів, в л на 1000 дал:

ароматний спирт кави	70,0-80,0
ароматний спирт кавового шроту	135,0-145,0
цукор, в кг	9,0-11,0
лимонна кислота, в кг	0,5-0,6
спирт етиловий ректифіко- ваний	із розрахунку на міцність купажу 40%, решта.

Задача винаходу вирішена за рахунок того, що  
запропоновано додаткове введення у композицію  
у якості добавок ароматний спирт кави і арома-  
тний спирт кавового шроту. В результаті, напою на-  
дається характерний горілчаний запіх з легким  
ароматом натуральної кави. При цьому, для нада-  
ння напою відповідного аромату, визначена незна-  
чна кількість (певна доза) кави, тобто незначний  
розхід інгредієнта, що в цілому впливає на собівар-  
тність горілки. Незначних розхід інгредієнта зумов-  
лений тим, що запропоновано використовувати ка-  
вовий шрот в виді ароматного спирту, котрий наді-  
лений ароматом запаху натуральної кави, через  
вміст ефірних олій.

Водночас, задача винаходу вирішена і за раху-  
нок того, що запропоновано граничні інтервали мі-  
сткості інгредієнтів, які дозволяють одержати напій  
з відповідним смаком і ароматом. Оптиміальне спів-  
відношення інтервалів місткості інгредієнтів в на-

(19) UA (11) 28910 (13) A

пою, що пропонується, було одержано експериментально, пояснюється наступним:

- при зміні місткості компонентного складу інгредієнтів в більшу чи меншу сторону від наведених інтервалів, виготовлений напій втрачає округлений смак, в ньому спостерігається збільшення тону того чи іншого компоненту, а також відсутнє поєднання з ароматичними добавками.

Запропоновану горілку готують таким чином.

Для виготовлення горілки "Надія" застосовують: спирт етиловий ректифікований вищої очистки згідно ГОСТ 5962-67; воду питну пом'якшену згідно ГОСТ 2874-82; каву натуральну згідно ГОСТ 6805-91; цукор-пісок згідно ГОСТ 21-94; лимонну кислоту згідно ГОСТ 908-78Е; кавовий шрот – луга від кави натуральної.

Приклад 1. Ароматний спирт кави готують шляхом подрібнення (мелення) 15 кг сушеної (смаженої) кави в зернах, закладки меленої кави в куб перегонного апарату і заливки в нього водно-спиртової рідини міцністю 50% в кількості 10 дал, де здійснюють перегонку. Аналогічно готують ароматний спирт кавового шроту, але при цьому, в куб перегонного апарату закладають 18 кг луги і заливають 180 л водно-спиртової рідини. Виходи, 80% ароматного спирту кави і 75% ароматного спирту кавового шроту фільтрують через картон.

Спирт і воду, що відповідають вимогам стандартів, задають в сортуючий чан із розрахунку одержання суміші міцністю 40%, після цього суміш перемішують на протязі 10 хвилин та пропускають через шар вугілля марки БАУ-А за ГОСТ 6217-74 із швидкістю 60 дал в годину, висотою 4 м.

Згодом одержану таким чином водно-спиртову рідину задають в купаажний чан, додають (вводять): ароматний спирт кави, ароматний спирт кавового шроту, цукор (10 кг) в вигляді 65,8%-ного сиропу і лимонну кислоту (0,5 кг), де проводять постійне перемішування на протязі 20 хвилин.

Готова композиція має наступне співвідношення інгредієнтів, в л на 1000 дал:

ароматний спирт кави	70,0
ароматний спирт кавового шроту	135,0
цукор, в кг	9,0
лимонна кислота, в кг	0,5
водно-спиртова рідина	решта.

Приклад 2. Горілку готують аналогічно прикладу 1, але із врахуванням задання необхідної кількості інгредієнтів для даної композиції. Готова композиція має наступне співвідношення інгредієнтів, в л на 1000 дал:

ароматний спирт кави	75,0
ароматний спирт кавового шроту	140,0
цукор, в кг	10,0
лимонна кислота, в кг	0,6
водно-спиртова рідина	решта.

Приклад 3. Горілку готують аналогічно прикладу 1, але із врахуванням задання необхідної кількості інгредієнтів для даної композиції. Готова композиція має наступне співвідношення інгредієнтів, в л на 1000 дал:

ароматний спирт кави	80,0
ароматний спирт кавового шроту	145,0
цукор, в кг	11,0
лимонна кислота, в кг	0,6
водно-спиртова рідина	решта.

Виготовлена горілка у відповідності з рецептурами, приведеними в прикладі 1, 2 і 3 подається на розлив і пакування, маркування, транспортування і зберігання за ГОСТ 12545-81. При цьому, горілка відповідає вимогам ГОСТ 7190-93 і має наступні органолептичні показники:

зовнішній вигляд	прозора рідина;
колір	безбарвний;
смак	м'який, властивий горілці;
аромат	горілчаний, з легка помітним ароматом натуральної кави.

---

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)  
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26  
(044) 295-81-42, 295-61-97

---

Підписано до друку \_\_\_\_\_ 2002 р. Формат 60х84 1/8.  
Обсяг \_\_\_\_\_ обл.-вид. арк. Тираж 34 прим. Зам. \_\_\_\_\_

---

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.  
(044) 268-25-22

---