



УКРАЇНА

(19) UA (11) 29354 (13) U
(51) МПК
C12G 3/06 (2007.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "КАРПАТСЬКА ОСОБЛИВА"

1

2

(21) u200710298

(22) 17.09.2007

(24) 10.01.2008

(72) СТАСІВ ТЕТЯНА ГЕННАДІЇВНА, UA,
ЧЕВОРИС АННА МИКОЛАЇВНА, UA, СВИЩОВА
ОЛЕНА МИКОЛАЇВНА, UA(73) СТАСІВ ТЕТЯНА ГЕННАДІЇВНА, UA,
ЧЕВОРИС АННА МИКОЛАЇВНА, UA, СВИЩОВА
ОЛЕНА МИКОЛАЇВНА, UA

(56)

(57) Горілка особлива, що містить спирт етиловий
ректифікований "Екстра", воду питну підготовлену,цукор і лимонну кислоту, яка **відрізняється** тим,
що додатково містить березовий сік та мед
натуральний при такому співвідношенні
інгредієнтів на 1000 дал напою:

сік березовий, дм ³	28,0-32,0
цукор, кг	14,5-15,5
мед натуральний, кг	4,5-5,5
кислота лимонна, кг	0,15-0,25
спирт етиловий ректифікований "Екстра" і вода питна підготовлена в розрахунку на міцність купажу 40 %, дм ³	решта.

Корисна модель, що відноситься до
лікєро-горілчаної промисловості, зокрема до
композиційного складу інгредієнтів для горілки
особливої.

Відомі типи горілчаних напоїв у композиціях
котрих, для надання напою відповідного аромату,
містяться: та чи інша рослинна сировина,
наприклад, гілки чорної смородини чи цвіт білої
акації, яку задають як ароматний спирт
зазначеного інгредієнта [Горілки особливі.
Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок, Київ,
1994, ст. 277, 285].

Проте виготовлені згідно відомих рецептур
напої наділені ароматом тої сировини, того
інгредієнта, що задається до композиції, а це, як
показує ринок, не завжди однозначно оцінюється
споживачами, через ароматичне сприйняття та
смакові властивості кожної окремої здорової
людини. Крім того, у відомих горілчаних напоях
використовують спирт вищої очистки, що в
порівнянні із спиртом «Екстра», понижає їх
органолептичні показники.

Найбільш близькою до корисної моделі -
Горілка особлива "Карпатська особлива", що
заявляється, є горілка "Січеславська", що містить
спирт етиловий ректифікований «Екстра», воду
питну підготовлену, цукор і лимонну кислоту
[Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок, Київ,
1994, ст. 260].

Проте даний склад горілки має дещо низькі
органолептичні показники та не володіє цілющими
властивостями, через відсутність певних

компонентів, наділених енергетичною цінністю.

В основу корисної моделі "Горілка особлива
"Карпатська особлива", що заявляється,
поставлено задачу віднайти новий композиційний
склад горілки, наділеної енергетичною цінністю та
високими органолептичними показниками шляхом
додавання компонентів, що містять біологічно
активні елементи, забезпечити розширення
асортименту горілчаних напоїв групи горілка
особлива.

Поставлена задача корисної моделі
вирішується тим, що горілка особлива
«Карпатська особлива» містить спирт етиловий
ректифікований «Екстра», воду питну
підготовлену, цукор і лимонну кислоту, додатково
містить березовий сік та мед натуральний при
такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал
напою:

сік березовий, дм ³	28,0-32,0
цукор, кг	14,5-15,5
мед натуральний, кг	4,5-5,5
кислота лимонна, кг	0,15-0,25
спирт етиловий ректифікований "Екстра" і вода питна підготовлена в розрахунку на міцність купажу 40%, дм ³	решта.

Поставлена задача вирішена за рахунок того,
що введені додатково компоненти збагачені
біологічно активними речовинами. Водночас,
задача вирішена і за рахунок підбору
оптимального співвідношення граничних
інтервалів місткості інгредієнтів у композиційному

(13) U

(11) 29354

(19) UA

складі, що забезпечує створення стійкої прозорої безколірної рідини, яка характеризується м'яким, властивим горілці смаком з характерним горілчаним 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 комплексне вирішення поставленої задачі використанням березового соку та меду натурального і конкретний випадок горілки особливої в заданому інтервалі місткості інгредієнтів забезпечує тим самим відповідну технологію виготовлення і розширення асортименту горілчаних напоїв групи горілка особлива.

Запропоновану горілку особливу готують таким чином.

Для приготування горілки особливої "Карпатська особлива" застосовують:

спирт етиловий ректифікований "Екстра", згідно ДСТУ 4221;

воду питну підготовлену згідно ГОСТ 2874;

сік березовий натуральний, згідно з чинною НД;

цукор-пісок згідно ДСТУ 2213 (ГОСТ 22);

мед натуральний згідно з ГОСТ 19792;

кислоту лимонну згідно з ГОСТ 908.

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 60 дал/годину.

Одержані таким чином водно-спиртову рідину з розрахунку на міцність 40% та березовий сік у кількості 28,0дм³, задають у купажний чан, змішують разом з цукром-піском у кількості 14,5кг, медом натуральним, у кількості 4,5кг і кислотою лимонною, у кількості 0,3кг.

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 1000 дал:

сік березовий, дм³ 28,0

цукор, кг 14,0

мед натуральний, кг 4,5

кислота лимонна, кг 0,15

спирт етиловий ректифікований

"Екстра" і вода питна підготовлена в

розрахунку на міцність купажу 40%,

дм³ решта.

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

сік березовий, дм³ 30,0

цукор, кг 15,0

мед натуральний, кг 5,0

кислота лимонна, кг 0,2

спирт етиловий ректифікований решта.

"Екстра" і вода питна підготовлена в розрахунку на міцність купажу 40%, дм³

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

сік березовий, дм³ 32,0

цукор, кг 15,5

мед натуральний, кг 5,5

кислота лимонна, кг 0,25

спирт етиловий ректифікований

"Екстра" і вода питна підготовлена в

розрахунку на міцність купажу 40%,

дм³ решта.

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

зовнішній вигляд - прозора без сторонніх домішок та осаду безбарвна рідина,

смак м'який, властивий горілці,

аромат горілчаний.

Корисна модель забезпечує розширення асортименту горілчаних напоїв групи горілка особлива.