



УКРАЇНА

(19) UA (11) 29590 (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 "ЛЮБОМИР ПШЕНИЧНА"

1

2

(21) u200701562

(22) 14.02.2007

(24) 25.01.2008

(72) ХАЛЯВІНСЬКИЙ ВОЛОДИМИР ІВАНОВИЧ,  
UA(73) ЗАКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО  
"СТАВИЩЕПРОДТОВАРИ", UA

(56)

(57) Горілка, що містить водно-спиртову рідину з  
спирту етилового ректифікованого і води питної  
підготовленої, гліцерин дистильований, цукровий  
сироп 65,8 %-ний, яка відрізняється тим, щододатково містить глюкозу, натрій оцтовокислий та  
сіль кухонну харчову при наступному  
співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою:

глюкоза, кг	0,6-1,0
натрій оцтовокислий, кг	0,4-0,8
сіль кухонна харчова, кг	0,2-0,4
гліцерин дистильований, кг	0,2-0,6
цукровий сироп 65,8 %-ний	3,5-8,0
водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої, дм <sup>3</sup>	решта.

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 1000 дал:

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

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

Найбільш близька за рецептурним складом  
ГОРІЛКА"СТОЛОВА" [Патент України №24356 А,  
кл. C12G3/06], 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 горілчанам  
ароматом 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 гліцерин, цукор у виді  
цукрового сиропу з додатковим введенням  
глюкози, натрію оцтовокислого та солі кухонної  
харчової, 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 горілчанам  
ароматом.

Поставлена задача вирішується тим, що у  
горілці, яка містить гліцерин, цукор у вигляді  
цукрового сиропу 65,8%-ного та водно-спиртову  
рідину з спирту етилового ректифікованого та води  
питної підготовленої відповідно винаходу  
додаються нові (відмінні) ознаки, що заявляються,  
додатково містить, глюкозу, натрій оцтовокислий  
та сіль кухонну харчову при наступному  
співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою:

глюкоза, кг	0,6-1,0
натрій оцтовокислий, кг	0,4-0,8
сіль кухонна харчова, кг	0,2-0,4
гліцерин дистильований, кг	0,2-0,6

(13) U  
(11) 29590  
(19) UA

цукровий сироп 65,8%-ний 3,5-8,0  
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 водного розчину натрію оцтовокислого.
3. Приготування розчинів у горілці глюкози, солі кухонної харчової та гліцерину.
4. Приготування цукрового сиропу.
5. Приготування сортировки.
6. Обробка сортировки у вугільно-очисній батареї через шар активованого вугілля марки БАУ-А.
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 (додаток 1).

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

Оптимальним для виробництва є приклад 3.

Приклади конкретного до заявки на корисну модель "Горілка "ЛЮБОМИР ПШЕНИЧНА"

№ п/п	Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	Глюкоза	кг	0,4	0,6	0,8	1	1,2
2	Натрій оцтовокислий	кг	0,2	0,4	0,6	0,8	1
3	Сіль кухонна харчова	кг	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5
4	Гліцерин дистильований	кг	0,1	0,2	0,4	0,6	0,8
5	Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм <sup>3</sup>	2	3,5	5,75	8	10
7	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	м'який	м'який	злегка пекучий
	аромат		характерний горілчаний	характерним горілчаний	характерний горілчаний	характерний горілчаний	характерний горілчаний