



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 29904

(13) C2

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) ГОРІЛКА "ДУКАТ"

1

2

(21) 97105035

(22) 14 10 1997

(24) 15 02 2002

(46) 15 02 2002, Бюл. № 2, 2002 р.

(72) Багрий Євгенія Петрівна, Криницька Галина  
Степанівна, Киняк Павло Якубович

(73) Тернопільський завод продтоварів

(56) «Рецептури лікєро-горілочаних напоїв та  
горілок», Київ, 1994(57) Горілка, яка має у своєму складі цукор,  
лимонну кислоту, спирт етиловий ректифікований  
та воду питну пом'якшену, яка відрізняється тим,  
що містить інгредієнти при такому співвідношенні,  
мас %

Цукор	0,1-0,2
Лимонна кислота	0,0008-0,0012
Спирт етиловий ректифікований	40,9-42,9
Вода питна пом'якшена	решта

Винахід відноситься до харчової  
промисловості, а саме до лікєро-горілочаноговиробництва, до складів горілок. Відома горілка  
«Злата Русь» (див. "Рецептури лікєро-горілочаних  
напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст. 252), яка вміщує  
на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
цукор	кг	10,0
аскорбінова кислота	кг	0,3
спирт етиловий ректифікований «Екстра» та вода питна пом'якшена	дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 40%об

По даній рецептурі отримують горілку міцністю  
40%об, з м'яким властивим горілці смаком і  
характерним горілочаним ароматом. Недоліками цієї  
горілки є низькі органолептичні показники, а саме  
без характерної виразності смаку і аромату привикористанні дорогих компонентів, таких як  
аскорбінова кислота. Найбільш близькою за  
складом є горілка «Січеславська» (див.  
"Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок",  
Київ, 1994р, ст. 260), яка вміщує на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
цукровий сироп 65,8% -ний	дм <sup>3</sup>	12,0
лимонна кислота	кг	0,08
спирт етиловий ректифікований «Екстра» та вода питна пом'якшена	дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 40%об

Витрата інгредієнтів на 1000 дал

Компоненти	Кількість, кг
цукор	10,0

лимонна кислота	0,08
-----------------	------

По даній рецептурі отримують горілку міцністю  
40%об, з м'яким смаком і характерним горілочаним  
ароматом. Недоліками цієї горілки є використання

(13) C2

(11) 29904

(19) UA

інгредієнтів в таких дозах, які не забезпечують помітного поліпшення органолептичних показників Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення горілки з високими органолептичними показниками, а саме смаком без характерної пекучої пркоти, що властива міцним алкогольним напоям, і без різкого

горілкового аромату, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях Поставлена задача вирішується тим, що горілка, яка має у своєму складі цукор, лимонну кислоту, спирт етиловий ректифікований та воду питну пом'якшену, згідно винаходу містить інгредієнти при такому співвідношенні в мас%

цукор	0,1 - 0,2
лимонна кислота	0,0008 - 0,0012
спирт етиловий ректифікований	40,9 - 42,9
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню інгредієнтів у горілці, таких як цукор та лимонна кислота, в горілці зникає пекуча пркота, характерна для міцних алкогольних напоїв, та різкий горілковий аромат, та в поєднанні зі спиртом етиловим ректифікованим та водою питною пом'якшеною отримуємо горілку з смаком без характерної пекучої пркоти, що властива міцним алкогольним напоям, і без різкого горілкового аромату Горілка готується у такій послідовності Спочатку готують сортировку міцністю біля 40%об - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки, далі додають цукор у вигляді цукрового сиропу 65,8% -ного, воду для якого беруть з загальної розрахункової кількості, перемішують та додають лимонну кислоту, попередньо розведену у 10 - кратній кількості сортировки, взятої з загального об'єму Потім розчин ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторне визначають фізико-хімічні показники і органолептичні дані напою та в разі необхідності уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту Приклад конкретного виконання У купажний чан об'ємом 100л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 41,9л і воду питну пом'якшену в кількості 57,95л та готують сортировку - водно-спиртову

суміш, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки Після цього в купажний чан вносять цукор в кількості 0,15кг у вигляді цукрового сиропу 65,8% -ного, воду для якого беруть з загальної розрахункової кількості, перемішують та додають лимонну кислоту в кількості 0,0010кг, попередньо розведену у 10-кратній кількості сортировки, взятої з загального об'єму Потім розчин ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторне визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме міцність купажу, та в разі необхідності уточнюють її, додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого в залежності від температури навколишнього середовища Проводять органолептичну оцінку готового напою Готову продукцію відправляють на розлив По вказаній рецептурі отримують горілку міцністю 40%об з смаком без характерної пекучої пркоти, що властива міцним алкогольним напоям, і без різкого горілкового аромату Дегустаційна оцінка по 10 - бальній системі - 9,5 Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці, 3 таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3, 4 приклади Приклади 1 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки Горілка готується промисловим способом на базі наявного на лікєро-горілкового підприємстві обладнання