



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 33832

(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) ГОРІЛКА "КИЇВСЬКА"

(21) 99042128

(22) 15.04.1999

(24) 15.02.2001

(33) UA

(46) 15.02.2001, Бюл. № 1, 2001 р.

(73) Товкач Микола Володимирович, Скільов Павло Леонідович

(57) Горілка, яка містить у купажі спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду питну пом'якшену цукор пісок і аскорбінову кислоту, відрізня-

ється тим, що додатково містить гліцерин при такому співвідношенні компонентів на 1000 дал:

спирт етиловий ректифікований вищої очистки
спирт і вода з розрахунку на міцність купажу 40%

вода-питна пом'якшена

цукор-пісок 14,9-15,1 кг

аскорбінова кислота 0,49-0,51 кг

гліцерин 0,09-0,11 кг

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме, до лікєро-горілкового виробництва, виробництва міцних напоїв типу горілок.

Відома горілка "Джерельна" (Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок. - Київ: Держхарчпром України, 1994. - С. 250), яка містить у купажі на 1000 дал:

спирт етиловий ректифікований вищої очистки	спирт і вода з розрахунку на міцність купажу 40 %
вода питна пом'якшена	
цукор	25,0 кг

За вказаною рецептурою одержують горілку міцністю 40% об. з смаком властивим горілці і горілочаним ароматом.

Найбільш близька за рецептурним складом горілка "Злата Русь" (Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок. - Київ: Держхарчпром України 1994 р., стор. 252), яка містить у купажі на 1000 дал:

спирт етиловий ректифікований вищої очистки	спирт і вода з розрахунку на міцність купажу 40 %
вода питна пом'якшена	
цукор	10,0 кг
аскорбінова кислота	3,0 кг

За вказаною рецептурою одержують горілку міцністю 40% об. з м'яким властивим горілці смаком і характерним горілочаним ароматом.

Недоліком горілки, виготовленої за вказаною рецептурою, є її недостатня м'якість.

В основу винаходу поставлено задачу зі створення міцного горілочаного напою з більш м'яким

смаком шляхом підбору відповідних компонентів у відповідних співвідношеннях.

Поставлена задача вирішується тим, що в відомій горілці, яка містить відомі ознаки: спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду питну пом'якшену, цукор і аскорбінову кислоту, відповідно винаходу додаються нові (відмінні) ознаки достатні у всіх випадках, на які розповсюджується обсяг правової охорони, що заявляється, а саме - додатково містить гліцерин за такого співвідношення компонентів на 1000 дал:

спирт етиловий ректифікований вищої очистки	спирт і вода з розрахунку на міцність купажу 40 %
вода питна пом'якшена	
цукор-пісок	14,9-15,1 кг
аскорбінова кислота	0,49-0,51 кг
гліцерин	0,09-0,11 кг

За вказаною рецептурою одержують прозору, безбарвну рідину, міцністю 40 % об. з дуже м'яким, без стороннього присмаку, смаком властивим горілці з характерним горілочаним ароматом.

Завдяки вдало підібраним компонентам, взятим у відповідних до формули кількостях, разом зі спиртом етиловим ректифікованим вищої очистки і водою питною пом'якшеною у відповідних кількостях, отримано міцний алкогольний напій-горілку "Київська" з дуже м'яким, без стороннього присмаку смаком, властивим горілці, з характерним горілочаним ароматом.

Запропоновану горілку "Київська" готують у такий спосіб:

1. Підготовка води.

2. Приготування водних розчинів цукру-піску і аскорбінової кислоти.

(19) UA (11) 33832 (13) A

3. Приготування сортировки.

4. Обробку сортировки активованим вугіллям проводять у вугільно-очисній батареї через шар вугілля висотою 4 м, швидкість фільтрації 40 дал/год на новому і 30 дал/год на регенованому вугіллі.

5. Кулажування рецептурних компонентів. Після обробки сортировки виготовлені розчини компонентів та гліцерин вноситься у довідний чан в передбаченій рецептурою кількості, вміщують воду, яка повинна бути врахована при розрахунку кількості спирту та води, необхідних для приготу-

вання горілки з розрахунку отримання кулажу міцністю 40% об.

6. Кулаж старанно перемішують і проводять лабораторну перевірку фізико-хімічних та органолептичних показників.

Приклади конкретного виконання 1-5, втілені за вказаною вище послідовністю, наведені в таблиці.

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

Приклади конкретного виконання до заявки на винахід Горілка "Київська"

№ п/п	Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Цукор-пісок	кг	14,8	14,9	15,0	15,1	15,5
2	Аскорбінова кислота	кг	0,48	0,49	0,5	0,51	0,52
3	Гліцерин	кг	0,08	0,09	0,1	0,11	0,12
4	Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм.куб.	В розрахунку на міцність кулажу 40%				
5	Вода питна пом'якшена	дм.куб.					

Органолептичні показники:

Зовнішній вигляд	Прозора рідина				
	1	2	3	4	5
Колір	Безбарвний	Безбарвний	Безбарвний	Безбарвний	Безбарвний
Смак	М'який	М'який	Дуже м'який	Дуже м'який	Надто м'який
Аромат	Горілочний	Горілочний	Горілочний	Горілочний	Горілочний

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

Підписано до друку _____ 2001 р. Формат 60х84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

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