



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 34657

(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 ОСОБЛИВА "БУДЬМО!!!"

(21) 98126436

(22) 07.12.1998

(24) 15.03.2001

(45) 15.03.2001, Бюл. № 2. 2001 р.

(72) Некрасова Лариса Іванівна, Савченко Микола Якович

(73) НЕКРАСОВА ЛАРИСА ІВАНІВНА

(57) 1 Горілка особлива, яка містить водно-спиртову рідину з етилового спирту ректифікованого та води питної і цукор, яка відрізняється тим, що вона містить ароматний спирт м'яти перцевої та кореня женьшеню і воду, пом'якшену при наступному співвідношенні компонентів на 1000 дал готового продукту

Цукор, кг	10,0
Ароматний спирт кореня женьшеню та м'яти перцевої, дм <sup>3</sup>	10,0
Спирт етиловий ректифікований в/о, дм <sup>3</sup>	спирт та вода із розрахунку на міцність купажу 40%

Вода питна пом'якшена, дм<sup>3</sup>2 Горілка особлива за п. 1, яка відрізняється тим, що жорсткість води питної становить не більше 0,1 мг екв./дм<sup>3</sup>

Винахід, що заявляється, відноситься до алкогольних напоїв, зокрема до особливих горілок і використовується в лікєро-горілконому виробництві.

Відомою є композиція інгредієнтів для горілки, що містить водно-спиртову рідину і натуральний мед. Витрата меду складає 40 кг на 1000 дал композиції (Рецептури лікєро-водочних изделий и водок М. Легкая и пищевая промышленность, 1981, с. 276).

Недоліком даної композиції є те, що використання великої кількості меду не забезпечує необхідної якості органолептичних смакових властивостей горілки. Горілка набуває смакових відтінків викликає алергічні реакції. Ускладнюється технологічний процес приготування, тому що потрібно відфільтровувати розчин меду в горілці.

Відома горілка, що містить спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду питну виправлену і цукор (Рецептуры лікєро-водочних изделий и водок М. Легкая и пищевая промышленность, 1981, с. 276).

Недоліком даної настойки є те, що вона має невисокі органолептичні показники через відсутність додаткових присмачувальних компонентів, не має біологічно активних властивостей.

В основу винаходу, що заявляється, поставлено завдання створення рецептури горілки, у якій поєднання компонентів дозволило б осадити домішки, пом'якшити пекучий присмак спирту етилового ректифікованого, за рахунок чого поліпшити гармонійність та повноту смаку і аромату, збагатити горілку біологічно активними речовинами та підвищити її цілющу властивість.

Поставлене завдання вирішується в особливій горілці, що містить водно-спиртову рідину з етилового

го спирту ректифікованого та води питної і цукор, вона додатково містить женьшень та м'яту перцеву, які уведені у вигляді ароматного спирту, вода уведена питна пом'якшена, при наступному співвідношенні компонентів на 1000 дал готового продукту

Ароматний спирт кореня женьшеню та м'яти перцевої, дм <sup>3</sup>	10,0
Спирт етиловий ректифікований в/о (вищої очистки), дм <sup>3</sup>	із розрахунку на міцність купажу 40%

Вода питна пом'якшена, дм <sup>3</sup>	із розрахунку на міцність купажу 40%
--	--------------------------------------

Цукор, кг	10,0
При цьому жорсткість води питної – не більше 0,1 мг екв./дм <sup>3</sup> .	

Завдяки тому, що в горілці особливу уведений женьшень, який є джерелом біологічно активних речовин, відбувається збагачення алкогольного напою біологічно активними речовинами такими, як ефірні та жирні олії, пектини, глікозиди, сапоніни,  $\alpha$ -кислоти, що підвищує загальний тонізуючий ефект організму людини, надає горілці м'якого післясмаку, крім того, пектини сприяють виведенню важких металів.

Уведення м'яти також пом'якшує смак готового напою, позитивно діє на шлунково-кишкові органи як заспокійливий засіб, а дія ментолу, що міститься у м'яті, справляє позитивний вплив на коронарні судини, знімає спазми.

(19) UA (11) 34657 (13) A

Уведення ароматного спирту кореня женьшеню та м'яги перцевої надає особливий горілки м'якого смаку і характерного горілкового аромату з ледь відчутним ароматом м'яги.

Горілку відповідно до винаходу готують у такий спосіб

Для приготування горілки особливої "Будьмо !!!" використовують:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТом 5962,
- воду питну пом'якшену за ГОСТом 2874 із жорсткістю до 0,1 мг екв /дм<sup>3</sup>,
- корінь женьшеню культивованого ТУ 4613.4,
- м'ягу перцеву за ГОСТом 23768,
- цукор за ДСТУ 2213.

Витрати інгредієнтів на 1000 дал у кг складають:

корінь женьшеню – 0,8, м'яга перцева – 0,2; цукор – 10,0.

Ароматний спирт женьшеню та м'яги перцевої приготують у такий спосіб. Беруть корінь женьшеню у кількості 0,8 кг і м'ягу перцеву у кількості 0,2 кг і заправляють 2 дал п'ятидесятипроцентної водно-спиртової рідини. Суміш настоюють протягом 2 годин і перерахують її зі швидкістю 1 дал за годину.

Добір ароматного спирту женьшеню та м'яги перцевої у кількості 1 дал здійснюють із середньої фракції міцністю 75%.

Дані для приготування ароматного спирту на 1000 дал горілки особливої "Будьмо !!!" наведені у таблиці:

Найменування ароматного спирту	Завантажено в куб				Вихід ароматного спирту				
	Сировина		Водно-спиртова суміш		дал	% від завантаженої в куб водно-спиртової суміші	приблизна міцність, %	усієї ефірної олії в ароматному спирті, дм <sup>3</sup>	вихід ефірної олії, % від вмісту у сировині
	кг	вміст ефірної олії, дм <sup>3</sup>	кількість, дал	міцність, %					
Корінь женьшеню	0,8	-	2,0	50	1,0	50	75	-	-
М'яга перцева	0,2	-	-	-	-	-	-	-	-

Одержана особлива горілка "Будьмо !!!" має наступні органолептичні властивості:

зовнішній вигляд – прозора рідина, колір – безбарвна,

смак – м'який, властивий горілки, аромат – горілковий, із ледь відчутним ароматом м'яги

Фізико-хімічні показники одержаної горілки наведені у таблиці

Найменування показника	Вимоги НТД	Фактичні значення	Посилання НТД на методи досліджень	Відмітка про відповідність
Міцність, %	40	40	ГОСТ 5363	відповідає
Обсяг соляної кислоти с/НСІ/ = 0,1 мол/дм <sup>3</sup> витрачено на титрування 100 см <sup>3</sup> горілки, см <sup>3</sup> , не більше	3,5	2,8	ГОСТ 5363	відповідає
Масова концентрація альдегідів, у перерахунку на оцтовий, у 1 дм <sup>3</sup> безводного спирту, мг, не більше	8,0	менше 8	ГОСТ 5363	відповідає
Масова концентрація сивушного масла, у перерахунку на суміш ізомілового та ізобутилового спиртів /3 і/, у 1 дм <sup>3</sup> безводного спирту, мг, не більше	4,0	3,7	ГОСТ 5363	відповідає
Масова концентрація ефірів, у перерахунку на оцтово-етиловий ефір, 1 дм <sup>3</sup> безводного спирту, мг, не більше	30,0	28,12	ГОСТ 5363	відповідає
Об'ємна частка метилового спирту у перерахунку на безводний спирт, %, не більше	0,05	менше 0,05	ГОСТ 5363	відповідає

Наведені у таблиці дані свідчать про те, що особлива горілка "Будьмо !!!" має по-

ліпшену якість та біологічно активні властивості.

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»  
Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101  
(03122) 3 – 72 – 89 (03122) 2 – 57 – 03