



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40502 (13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під ві-  
дповідальність  
власника  
патенту

## (54) ГОРІЛКА "ОФІЦЕРСЬКА"

(21) 2001042671

(22) 19.04.2001

(24) 16.07.2001

(33) UA

(46) 16.07.2001, Бюл. № 6, 2001 р.

(73) Товариство з обмеженою відповідальністю  
"ДИЗАЙН-ЄВРОБУД", UA(57) Горілка, що містить спирт етиловий ректифі-  
кований, воду пом'якшену, цукор, яка відрізня-ється тим, що додатково містить перманганат ка-  
лію, ароматизатор "Жито-пшениця" при наступно-  
му співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

цукор	0,2-0,25
перманганат калію	0,008-0,015
ароматизатор "Жито-пшениця"	0,015-0,025
водно-спиртова рідина з розраху- нку на міцність 40 об. %	решта.

Винахід відноситься до харчової промисловос-  
ті, а саме – до лікєро-горілкового виробництва,  
до композицій інгредієнтів для горілок.

Найбільш близькою по складу є горілка "Сі-  
верська" (див.: Рецептuri горілочаних напоїв і горі-  
лок. – К., 1994. – С. 259), що містить кн/1000 дал:

Найменування	Кількість
Цукор	10,0
Спирт етиловий ректифікований "Екстра" і вода питна зм'якшена	З розраху- нку на міц- ність купажу 40% об.

За зазначеною рецептурою одержуємо горілку  
з міцністю 40% об., зі смаком м'яким, злегка жагу-  
чим, властивим горілці і характерним горілочаним  
ароматом.

Недоліками зазначеної горілки є монотонні без  
оригінальності, що запам'ятовується, смак і  
аромат.

В основу винаходу поставлено задачу ство-  
рення такої композиції інгредієнтів для горілки, в  
якій шляхом додаткового вводу окислювача та  
ароматизатора забезпечується отримання горілки  
з м'яким смаком без гіркоти і без різкого спиртового  
аромату, що підвищує її органолептичні показ-  
ники.

Поставлена задача вирішується тим, що горіл-  
ка, яка містить спирт етиловий ректифікований,  
воду пом'якшену, цукор, відповідно до винаходу,  
додатково містить перманганат калію та аромати-  
затор "Жито-пшениця", при наступному співвідно-  
шенні інгредієнтів, мас. %:

цукор	0,2-0,25
перманганат калію	0,008-0,015
ароматизатор "Жито-пшениця"	0,015-0,025

водно-спиртова рідина з розраху-  
нку на міцність 40 об. %

решта.

Завдяки поєднанню інгредієнтів у горілочаному  
виробі, таких як цукор у вигляді інвертного сиропу  
65,8%-ного з водно-спиртовою рідиною та присут-  
ністю перманганату калію, зникає пекуча гіркота у  
смаку, а ароматизатор "Жито-пшениця" пом'якшує  
смак, знімає різкий горілочаний аромат і спільно зі  
спиртом етиловим ректифікованим і водою пом'я-  
кшеною одержуємо горілку міцністю 40 об. % зі  
смаком м'яким без гіркоти і без різкого спиртового  
аромату.

За запропонованою композицією горілка готу-  
ється в такий спосіб.

Спочатку готується сортировка міцністю бли-  
зько 39 об. % - суміш води питної пом'якшеної зі  
спиртом етиловим ректифікованим. Отримана со-  
ртировка пропускається через вугільні фільтри для  
очищення.

В очищену сортировку послідовно вводяться  
компоненти композиції. Після кожної задачі компо-  
нентів розчин ретельно перемішується.

Першим компонентом, що задається у сорти-  
ровку, є перманганат калію, попередньо розчинен-  
ний у 10-кратній кількості пом'якшеної води, узятій  
із загальної розрахованої кількості води.

Після цього послідовно задаються ароматиза-  
тор "Жито-пшениця" і цукор у вигляді 65,8%-ного,  
воду для якого беруть із загальної розрахованої  
кількості води.

Розчин додатково ретельно перемішується і  
фільтрується.

Отриманий продукт проходить лабораторні  
дослідження і, при необхідності, уточнюється його  
міцність шляхом додавання розрахункової кілько-  
сті спирту залежно від температури навколишнього  
середовища.

(19) UA (11) 40502 (13) A

Приклад конкретного виконання

У купажний чан ємністю 100 л вноситься спирт етиловий ректифікований у кількості 40 л і вода питна пом'якшена в кількості 59,737 л і готують сортировку – водно-спиртову суміш.

Готова сортировка – водно-спиртова суміш – пропускається через вугільні фільтри для очищення.

Після цього у сортировку вводиться перманганат калію у кількості 0,0001 кг, попередньо розчинений у 10-кратній кількості пом'якшеної води, узятій із загальної розрахованої кількості.

Наступною операцією є введення ароматизатора "Жито-пшениця" у кількості 0,0015 кг. Після цього вводиться цукор у кількості 0,2 кг у вигляді цукрового сиропу 65,8%-ного, воду для якого беруть із загальної розрахованої кількості води. Після кожного вводу компонентів розчин ретельно перемішується.

Розчин додатково ретельно перемішується і фільтрується. Отриманий продукт проходить лабораторні дослідження і, при необхідності, уточнюється міцність додаванням розрахункової кількості спирту залежно від температури навколишнього середовища.

За зазначеною рецептурою одержують горілку міцністю 40 об. % з м'яким смаком без гіркоти і без різкого спиртового аромату.

Дегустаційна оцінка за 10-бальною системою – 9,5.

Приклади 1-5. Виготовлення горілки "Офіцерська" у всіх прикладах здійснено вищенаведеним способом з використанням інгредієнтів у кількості, наведених у таблиці.

Таблиця містить результати лабораторних досліджень прикладів 1-5, аналогічних наведеному, на підставі яких виведено оптимальний варіант композиції.

З таблиці видно, що кращими є приклади 2, 3, 4. Приклади 1 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Горілка "Офіцерська" готується промисловим способом на стандартному устаткуванні лікеро-горілчаних підприємств.

Таблиця

Приклади	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Ароматизатор "Жито-пшениця", кг	0,001	0,0015	0,002	0,0025	0,003
Цукор, кг	0,15	0,20	0,25	0,30	0,35
Перманганат калію, кг	0,00006	0,00008	0,0001	0,00012	0,00015
Спирт етиловий ректифікований, л	39	39	40	41	41
Вода питна пом'якшена, л	60,842	60,790	59,737	58,684	58,632
Висновки	Смак з гіркотою, присутній спиртовий аромат	Смак м'який, без гіркоти, слабкий спиртовий аромат	Смак гармонійний, м'який, без гіркоти, спиртовий аромат відсутній	Смак м'який, без гіркоти, спиртовий аромат відсутній	Смак розлагоджений, гіркота і спиртовий аромат відсутні
Дегустаційна оцінка за 10-бальною системою	8,9	9,3	9,5	9,2	8,7

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 60x84 1/8.  
Обсяг \_\_\_\_\_ обл.-вид.арк. Тираж 50 прим. Зам. \_\_\_\_\_

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