



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40517 (13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГОРІЛКА "КНЯЖА"

(21) 2001042814

(22) 24.04.2001

(24) 16.07.2001

(33) UA

(46) 16.07.2001, Бюл. № 6, 2001 р.

(72) Савченко Юрій Валентинович

(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, а цукор містить у вигляді інвертного сиропу,
при наступному співвідношенні інгредієнтів,
мас. %:

цукор	0,31-0,35
перманганат калію	0,00005-0,00015
водно-спиртова рідина з спирту етилового і води пом'якшеної з розрахунку на міцність 40 об. %	решта.

Винахід відноситься до харчової промислово-
сті, а саме: до лікєро-горілочного виробництва, до
композицій інгредієнтів для горілок.

Відома горілка "Фаворит" (див.: патент України
№ 25578 А, бюл. "Промислова власність" № 6,
1998), що містить, кг/1000 дал:

мед	4-6
цукор	4-6
сіть	0,5-1,5
водно-спиртова рідина з етило- вого ректифікованого спирту "Екстра" і води	решта.

По зазначеній рецептурі одержують горілку з
міцністю до 40 об. %, з м'яким медовим присмаком,
і характерним горілочним ароматом

Недоліками зазначеної горілки є слабкі орга-
нолептичні показники, а саме: незначно вираже-
ний присмак і монотонний загальновідомий аромат
горілки.

Найбільш близькою за складом є горілка "Сі-
верська" (див.: Рецептури лікєро-горілочних напоїв
і горілок. - Київ, 1994. - С. 259), що містить,
кг/1000 дал:

цукор	10,0
спирт етиловий ректифі- кований "Екстра" і вода	з розрахунку на міцність купажу до 40 об. %.
питна пом'якшена	до 40 об. %.

По зазначеній рецептурі одержують горілку з
міцністю до 40 об. %, з м'яким, трішки пекучим сма-
ком, властивим горілці і характерним горілочним
ароматом.

Недоліками зазначеної горілки є монотонні без
оригінальності, що запам'ятовуються, смак і аро-
мат.

В основу винаходу поставлено задачу ство-
рення такої композиції інгредієнтів для горілки, в
якій шляхом додаткового вводу окислювача - пер-
манганату калію, і вводу цукру у вигляді інвертного
сиропу, забезпечується отримання горілки з м'я-
ким смаком без гіркоти і без різкого спиртового
аромату, що підвищує її органолептичні показники.

Поставлена задача вирішується тим, що горіл-
ка, яка містить спирт етиловий ректифікований,
воду пом'якшену, цукор, відповідно до винаходу,
додатково містить перманганат калію, а цукор
вводиться у вигляді інвертного сиропу при наступ-
ному співвідношенні інгредієнтів мас. %:

цукор	0,31-0,35
перманганат калію	0,00005-0,00015
спирт етиловий ректифікований	39-41
вода пом'якшена	решта

Завдяки сполученню і співвідношенню інгреді-
єнтів у горілочному виробі таких, як цукор у вигляді
інвертного сиропу і перманганат калію, пом'якшу-
ється смак і знімається різкий горілочний аромат,
що дозволяє, разом зі спиртом етиловим ректифі-
кованим і водою пом'якшеною, отримати горілку
міцністю 40 об. % з м'яким, без гіркоти і різкого
спиртового аромату смаком.

Горілка готується в такий спосіб:

Спочатку на інжекторній установці "Полтавча-
нка" готують сортировку міцністю близько 39 об. %, яку пропускають через вугільні фільтри для очи-
щення. Потім вводять перманганат калію, попере-
дньо розчинений у 10-кратній кількості пом'якше-
ної води, узятій з загальної розрахованої кількості
води, і після цього задають цукор у вигляді цукро-

(19) UA (11) 40517 (13) A

вого сиропу 65,8%-вого, воду для якого беруть із загальної розрахованої кількості води.

Після кожного введення компонентів розчин ретельно перемішують.

Готовий розчин ще раз ретельно перемішують і фільтрують, після чого проводять лабораторні дослідження і, при необхідності, уточнюють міцність, додаючи розрахункову кількість спирту в залежності від температури навколишнього середовища.

Приклад конкретного виконання:

У купажний чан об'ємом 100 л вносять спирт етиловий ректифікований у кількості 40 л і воду питну пом'якшену в кількості 59,737 л і готують сортировку - водно-спиртову суміш, що пропускають через вугільні фільтри для очищення. Потім вводять перманганат калію в кількості 0,0001 кг, попередньо розчинений у 10-кратній кількості пом'якшеної води, узятій з загальної розрахованої кількості. Після цього задають цукор у кількості 0,30 кг у вигляді цукрового сиропу 65,8%-вого, воду для якого беруть із загальної розрахованої кількості води.

Після кожної задачі компонентів розчин ретельно перемішують. Готовий розчин ще раз ретельно перемішують і фільтрують.

Щодо готового продукту проводять лабораторні дослідження і, при необхідності, уточнюють міцність, додаючи розрахункову кількість спирту в залежності від температури навколишнього середовища.

По зазначеній рецептурі одержують горілку міцністю 40 об.% з м'яким, без гіркоти і різкого спиртового аромату, смаком.

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

Оптимальний склад композиції виявлявся шляхом дослідження ряду прикладів, аналогічних даному.

Приклади 1-5. Виготовлення горілки "Княжа" у всіх прикладах здійснено вищезазначеним способом з використанням інгредієнтів у кількості, наведеній в таблиці.

Результати дослідження виготовленої горілки "КНЯЖА" занесені в таблицю. Горілка "Княжа" готується промисловим способом на стандартному устаткуванні лікєро-горілчаного підприємства.

Таблиця

Інгредієнти на 100 л	Приклади				
	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Цукор (кг)	0,23	0,25	0,30	0,35	0,35
Перманганат калію (кг)	0,00005	0,00007	0,0001	0,00015	0,001
Спирт етиловий ректифікований (л)	39	39	40	41	41
Вода 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	8,8	9,3	9,5	9,2	8,9

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