



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 41796

(13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) ГОРІЛКА "МЕДОВІ СОТИ"

1

2

(21) 2001063791

(22) 05.06.2001

(24) 17.09.2001

(46) 17.09.2001, Бюл. № 8, 2001 р.

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДА-  
ЛЬНІСТЮ "ДИЗАЙН-СВРОБУД"(57) Горілка, що містить спирт етиловий ректифіко-  
ваний вищого очищення, воду питну пом'якшену,  
кислоту лимонну, гідрокарбонат натрію, цукор, яка  
відрізняється тим, що додатково містить мед нату-ральний та ароматизатор "Мед" Д 0365 при насту-  
пному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал:

|                          |           |
|--------------------------|-----------|
| мед натуральний          | 25-35     |
| ароматизатор "Мед" Д0365 | 1,75-2,5  |
| лимонна кислота          | 0,35-0,45 |
| гідрокарбонат натрію     | 0,9-1,1   |
| цукор                    | 90-110    |

водно-спиртова рідина зі спирту етилового ректи-  
фікованого вищого очищення та води питної пом'я-  
кшеної, з розрахунку на міцність 40 об. %.

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

Найбільш близькою по складу до винаходу, що  
заявляється є горілка «Суханівська» (див. патент  
України № 22622 А, бюлетень "Промислова влас-  
ність" № 3, 1998 р.), яка має наступне співвідно-  
шення інгредієнтів, мас. %:

|   |           |
|---|-----------|
| Найменування  | Кількість |
| Цукор-пісок   | 4-7       |
| Лимонна кислота   | 6-10      |
| Гідрокарбонат натрію  | 0,5-1,3   |
| Водно-спиртова рідина з<br>розрахунку на міцність<br>40 % об. | решта     |

По зазначеній рецептурі одержуємо горілку з  
міцністю 40% об., з пом'якшеним злегка жагучим,  
смаком та властивим горілці ароматом.

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

В основу винаходу поставлено задачу ство-  
рення такої композиції інгредієнтів для горілки, в  
якій шляхом додаткового вводу натурального цук-  
ромістячого продукту та ароматизатора, забезпе-  
чується отримання горілки з оригінальним без гір-  
коти смаком і не властивим горілці медовим аро-  
матом, що підвищує її органолептичні показники.

Поставлена задача вирішується тим, що горіл-  
ка, яка містить спирт етиловий ректифікований ви-  
щого очищення, воду питну пом'якшену, кислоту

лимонну, гідрокарбонат натрію, цукор, відповідно  
до винаходу додатково містить натуральний мед  
та ароматизатор "Мед" Д 0365, при наступному  
співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал:

|   |   |
|---|---|
| мед натуральний   | 25-35                                       |
| ароматизатор "Мед" Д<br>0365  | 1,75-2,25                                   |
| лимонна кислота   | 0,35-0,45                                   |
| гідрокарбонат натрію  | 0,9-1,1                                     |
| цукор   | 90-110                                      |
| водно-спиртова рідина з<br>спирту етилового ректи-<br>фікованого вищого очи-<br>щення та води питної<br>пом'якшеної | з розраху-<br>нку на міц-<br>ність 40 об. % |

Завдяки сполученню інгредієнтів у горілочному  
виробі, таких як мед, цукор, кислота лимонна, гід-  
рокарбонат натрію, ароматизатор "Мед" Д 0365,  
спільно зі спиртом етиловим ректифікованим ви-  
щого очищення і водою питною пом'якшеною, одер-  
жуємо горілку з оригінальними смаком і арома-  
том.

Мед нівелює спиртовий запах, додає м'який,  
приємний смак і ніжний стабілізований медовий  
аромат.

Горілка готується в такий спосіб:

Спочатку готується сортировка міцністю бли-  
зько 39 об. % - суміш води зі спиртом, куди дода-  
ють розчинений у спирті мед і розчинений у воді гі-  
дрокарбонат, ретельно перемішують і фільтрують,  
додають з перемішуванням лимонну кислоту, аро-

(13) A  
(11) 41796  
(19) UA

матизатор, цукровий сироп. Потім проводять лабораторні дослідження і, при необхідності, уточнюють міцність горілки, додаючи розрахункову кількість спирту.

Приклад конкретного виконання:

У купажний чан ємністю 100 л вносять спирт етиловий у кількості 39 л і воду в кількості 59 л і готують сортировку, тобто водно-спиртову суміш. Потім у купажний чан вносять 0,3 кг меду, попередньо розчиненого в 10 л спирту, узятото із загальної кількості спирту, розрахованої для сортировки. Розчин ретельно перемішують і задають 0,01 кг гідрокарбонату натрію, що попередньо розчинюється у 10 л води, узятото із сортировки. Потім розчин знову ретельно перемішують і фільтрують, додають лимонну кислоту у кількості 0,004 кг, ароматизатор у кількості 0,02 кг, цукровий сироп 65,8 % -ний, у кількості, що містить 1,0 кг цукру. Після задачі кожного з компонентів розчин ретельно перемішується.

Отриманий продукт проходить лабораторні дослідження, визначається міцність купажу, яка, при

необхідності, уточнюється шляхом додання необхідної кількості спирту. Готову продукцію направляють на розлив.

По зазначеній рецептурі одержують горілку прозору, міцністю 40 об. % з оригінальним смаком без властивої горілкової гіркоти і ніжним медовим ароматом.

Дегустаційний бал по 10-бальній системі – 9,5.

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

Таблиця містить результати лабораторних досліджень прикладів 1-5, аналогічних наведеному.

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

Горілка "МЕДОВІ СОТИ" готується промисловим способом на стандартному устаткуванні лікеро-горілчаного підприємства.

Таблиця

| Приклади  | Приклад 1                              | Приклад 2  | Приклад 3   | Приклад 4   | Приклад 5   |
|---|--|--|---|---|---|
| інгредієнти на 1000 дал   |  |  |   |   |   |
| Мед, (кг)   | 20                                     | 25   | 30  | 35  | 40  |
| Ароматизатор "Мед", (кг)  | 1,5                                    | 1,75   | 2,0   | 2,25  | 2,5   |
| Кислота лимонна, (кг)   | 0,30                                   | 0,35   | 0,40  | 0,45  | 0,50  |
| Гідрокарбонат натрію, (кг)  | 0,8                                    | 0,9  | 1,0   | 1,1   | 1,2   |
| цукор (кг)  | 80                                     | 90   | 100   | 110   | 120   |
| спирт етиловий ректифікований вищого очищення і вода питна пом'якшена з розрахунку на міцність 40 об. % | решта                                  | решта  | решта   | решта   | решта   |
| висновки  | смак не злагоджений, аромат горілковий | помітний злагоджений смак без гіркоти, замічений ніжний аромат | смак гіркоти відсутній, яскраво виражений ніжний аромат | виявлений злагоджений смак, гіркота відсутня, виражений ніжний аромат | смак різкий, різко виражена горілкова гіркота, аромат спиртовий |
| Дегустаційний бал по 10-ти бальній системі  | 8,4                                    | 9,2  | 9,5   | 9,3   | 8,5   |