



УКРАЇНА

(19) UA (11) 4377 (13) U
(51) 7 C12G3/06МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "ЗАБАВА"

1

2

(21) 2004042529

(22) 05.04.2004

(24) 17.01.2005

(46) 17.01.2005, Бюл. № 1, 2005 р.

(72) Охабський Іван Михайлович, Лойко Ярослав
Андрійович(73) ЗАКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО
"ЛЬВІВСЬКИЙ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНІЙ ЗАВОД"(57) Горілка особлива, яка містить у своєму складі
спирт, воду питну, ароматний спирт плодів фенхе-
ля, яка відрізняється тим, що додатково міститьфруктозу, спирт використовують етиловий ректи-
фікований вищої очистки, воду - питну пом'якшену,
при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000дал:

спирт етиловий ректифікований	спирт і вода
вищої очистки, дм ³	з розрахунку
вода питна пом'якшена, дм ³	на міцність
	купажу 40%
фруктоза, кг	3,0-7,0
ароматний спирт плодів фен- хеля, дм ³	4,0-6,0.

Корисна модель стосується харчової промис-
ловості, зокрема лікєро-горілчаного виробництва і
може бути використана для виробництва горілки.

Прототипом вибрана горілка особлива „ГРАБ-
ЦЕВСКАЯ" (Заявка РФ №94001988, Кл. С12G3/06,
публ. 1995р.), яка є близькою за складом до за-
пропонованої.

Горілка особлива „ГРАБЦЕВСКАЯ" містить
ароматний спирт суміші плодів фенхеля та квітів
жасмину, цукровий сироп і водно-спиртову рідину,
при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000дал
готового продукту, л: ароматний спирт суміші пло-
дів фенхеля та квітів жасмину - 3-3,5; цукровий
сироп 65,8%-ний - 15-25, водно-спиртова рідина -
решта.

Горілка має приємний горілчаний смак, проте
для розширення асортименту, горілці можна нада-
ти новий смак.

В основу корисної моделі поставлене завдан-
ня розробити рецептуру горілки з новими смако-
вими якостями, зокрема м'якого округлого смаку з
горілчаним ароматом та присмаком плодів фенхе-
ля.

Поставлене завдання вирішується тим, що го-
рілка особлива, яка містить у своєму складі спирт,
воду питну, ароматний спирт плодів фенхеля згід-
но з корисною моделлю, додатково містить фрук-
тозу, спирт використовують етиловий ректифіко-
ваний вищої очистки, воду питну пом'якшену, при
такому співвідношенні інгредієнтів на 1000дал.

Спирт етиловий ректифі-	
кований вищої очистки, спирт і вода з роз-	
дм ³	рахунку
Вода питна пом'якшена,	на міцність
дм ³	купажу - 40%
Фруктоза, кг	3,0-7,0
Ароматний спирт плодів	
фенхеля, дм ³	4,0-6,0

Запропонована рецептура горілки має м'який
округлий смак з горілчаним ароматом та присма-
ком плодів фенхеля.

Для приготування горілки особливої „ЗАБАВА"
застосовують наступну сировину та матеріали:

- спирт етиловий ректифікований вищої очист-
ки згідно з ГОСТ 5962;

- воду питну згідно з ГОСТ 2874, пом'якшену;

- фруктозу згідно з ТУ 6-09-1979;

- плоди фенхеля за ГФ-X ст.290.

Горілку готують таким чином.

Спочатку готують водно-спиртовий розчин.
Воду для розчину використовують питну, попере-
дньо очищену від солей та пом'якшену Na - катіо-
нуванням. З напірного збірника воду подають на
інжекторну установку „Полтавчанка" де змішують
зі спиртом етиловим ректифікованим вищої очист-
ки. Отриманий розчин очищають на пісочному фі-
льтрі, потім на вугільній колонці та знову фільтру-
ють на пісочному фільтрі. Далі водно-спиртовий
розчин направляють у збірник готової продукції,
додають фруктозу у вигляді водного розчину та

(13) U

(11) 4377

(19) UA

ароматний спирт плодів фенхеля. Після додавання всіх інгредієнтів горілку ретельно перемішують, витримують протягом 24 годин, доводять до необхідної міцності (40%) та направляють на розлив.

Горілка має такі показники.

Фізико-хімічні:

- міцність - 40%;

- об'єм соляної кислоти $c(\text{HCl})=0,1 \text{ моль/дм}^3$, витрачений на титрування 100 см^3 горілки - не більше $3,0 \text{ см}^3$;

- масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий в безводному спирті - не більше $3,0 \text{ мг/дм}^3$;

- масова концентрація сивушного масла у перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів 13:1 в безводному спирті - не більше

$4,0 \text{ мг/дм}^3$;

- масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір у безводному спирті - не більше $30,0 \text{ мг/дм}^3$;

- об'ємна частка метилового спирту у безводному спирті - не більше 0,05%

Органолептичні:

- зовнішній вигляд - прозора рідина;

- колір - безбарвний;

- смак - м'який, округлий;

- аромат - горілчаний з присмаком плодів фенхеля.

В таблиці наведено 5 прикладів конкретного виконання виготовлення горілки за вищеописаним способом, а також отримані при цьому показники якості в залежності від кількості інгредієнтів.

Таблиця

Приклади конкретного виконання при виготовленні горілки особливої „ЗАБАВА”

№ п/п	Найменування сировини, спеціальні показники	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%				
2	Вода питна пом'якшена	дм ³					
3	Фруктоза	кг	3,0	4,0	5,0	6,0	7,0
4	Ароматний спирт плодів фенхеля	дм ³	4,0	4,5	5,0	5,5	6,0
	Органолептичні показники						
	Зовнішній вигляд		прозора рідина				
	Колір		безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний
	Смак		горілчаний з характерною гіркотою	пом'якшений горілчаний	м'який, округлий	пом'якшений горілчаний без гіркоти	розладжений
	Аромат		різкий горілчаний	горілчаний з ледь помітним присмаком плодів фенхеля	горілчаний з присмаком плодів фенхеля	горілчаний з присмаком плодів фенхеля	горілчаний з переважачим присмаком плодів фенхеля