



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 4379

(13) U

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГОРІЛКА "ЗОЛОТА ЛИХОМАНКА"

1

2

(21) 2004042531

(22) 05.04.2004

(24) 17.01.2005

(46) 17.01.2005, Бюл. № 1, 2005 р

(72) Охобський Іван Михайлович, Ковальчук Ігор
Іванович, Якімець Галина Михайлівна, Грицан Ігор
Михайлович(73) Охобський Іван Михайлович, Ковальчук Ігор
Іванович, Якімець Галина Михайлівна, Грицан Ігор
Михайлович(57) Горілка, яка містить у своєму складі спирт
етиловий ректифікований, воду питну та золотосухозлотне, яка відрізняється тим, що додатково
містить фруктозу, використовують спирт етиловий
ректифікований "Екстра" та воду питну підготовле-
ну при наступному співвідношенні інгредієнтів на
1000дал:

спирт етиловий ректифі- кований, дм ³	спирт і вода з роз- рахунку на міцність
вода питна підготовлена, дм ³	
фруктоза, кг	8,0-12,0
сухозлотне золото, кг	0,15.

Корисна модель стосується харчової промис-
ловості, зокрема лікєро-горілкового виробництва і
може бути використана для виробництва горілки.Прототипом вибрана горілка особлива „ЗО-
ЛОТО ПОЛУБОТКА" (Патент України №45574, Кл.
C12G3/06, публ. 2002р.), яка є близькою за скла-
дом до запропонованої.Горілка особлива „ЗОЛОТО ПОЛУБОТКА" міс-
тить у своєму складі такі компоненти, на 1000дал:
4,0-6,0дм³ ароматного спирту плодів анісу, 1,0-
3,0дм³ ароматного спирту плодів кардамону,
0,15кг золота сухозлотного і водно спиртову рідину
зі спирту етилового ректифікованого і води пом'я-
кшеної (дм³) - решта.Горілка має міцність 40%, м'який, округлений
смак зі складним пряним присмаком та характер-
ним складним горілчаным ароматом.Проте для розширення асортименту, горілки
можна надати новий смак.В основу корисної моделі поставлене завдан-
ня розробити рецептуру горілки з новими смако-
вими якістьми, зокрема м'якого, округлого смаку
та характерним горілчаным ароматомПоставлене завдання вирішується тим, що го-
рілка, яка містить у своєму складі спирт етиловий
ректифікований, воду питну та золото сухозлотне
згідно з корисною моделлю, додатково містить
фруктозу, використовують спирт етиловий ректи-
фікований „Екстра" та воду питну підготовлену,
при наступному співвідношенні інгредієнтів на
1000дал.

спирт етиловий ректифікований „Екстра", дм ³	спирт і вода з розрахунку на міцність
Вода питна підготовлена, дм ³	
Фруктоза, кг	8,0-12,0
Сухозлотне золото, кг	0,150
Запропонована рецептура горілки має харак- терний горілчаный аромат та м'який, округлий смак.	

Для приготування горілки „ЗОЛОТА ЛИХОМА-
НКА" застосовують наступну сировину та матеріа-
ли:

- спирт етиловий ректифікований „Екстра" згі-
дно з ГОСТ 5962;
- воду питну згідно з ГОСТ 2874, підготовлену;
- фруктозу згідно з ТУ 6-09-1979;
- харчовий барвник „Сухозлотне золото 23 ка-
рати" (Е175) виробництва „Gerstendofter", Німеч-
чина, згідно з гігієнічним висновком МОЗ України
від 18.05 2001 за №5.08 07/2622.

Горілку готують таким чином.

Спочатку готують водно-спиртовий розчин.
Воду для розчину використовують питну підготов-
лену, яку попередньо очищають від солей, пом'я-
кшують на - катіонуванням, додатково обробля-
ють активованим вугіллям, фільтрують пісочними
фільтрами та проводять осмотичну очистку. З на-
пірного збірника воду подають на інжекторну уста-
новку „Полтавчанка", де змішують зі спиртом ети-
ловим ректифікованим „Екстра". Отриманий

(13) U

(11) 4379

(19) UA

розчин очищають на пісочному фільтрі, потім на вугільній колонці та знову фільтрують на пісочному фільтрі. Далі водно-спиртовий розчин направляють у збірник готової продукції, вносять фруктозу у вигляді водного розчину. Горілку ретельно перемішують, витримують протягом 24 годин, доводять до необхідної міцності (40%) та направляють на розлив. Харчовий барвник „Сухозлотне золото 23 карата” (Е175) вносять дозатором у пляшку з готовою продукцією.

Горілка має такі показники.

Фізико-хімічні:

- міцність - 40%;

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

- масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір у безводному спирті - не більше $25,0\text{мг/дм}^3$;

- об'ємна частка метилового спирту у безводному спирті - не більше 0,03%

Органолептичні:

- зовнішній вигляд - прозора рідина;

- колір - безбарвний;

- смак - м'який, округлий;

- аромат - характерний горілчаний.

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 „ЗОЛОТА ЛИХОМАНКА”

№ п/п	Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	Спирт етиловий ректифікований „Екстра”	дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40%				
2	Вода питна підготовлена	дм ³					
3	Фруктоза	кг	8,0	9,0	10,0	11,0	12,0
4	Харчовий барвник „Сухозлотне золото 23 карата” (Е175)	кг	0,150	0,150	0,150	0,150	0,150
	Органолептичні показники		прозора рідина				
	Зовнішній вигляд						
	Колір		безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний
	Смак		горілчаний з характерною прохотою	пом'якшений, без гіркоти	м'який, округлий	пом'якшений, без гіркоти	розлагоджуваний
	Аромат		різкий горілчаний	горілчаний	характерний горілчаний	горілчаний	горілчаний, аромат відсутній