



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 47370

(13) A

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДВИДАЄТЬСЯ ПІД  
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ  
ВЛАСНИКА  
ПАТЕНТУ

(54) ГОРІЛКА "СТЕПОВА"

1

2

(21) 2002021188

(22) 13 02 2002

(24) 17 06 2002

(46) 17 06 2002, Бюл. № 6, 2002 р.

(72) Савченко Юрій Валентинович

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДА-  
ЛЬНІСТЮ "ДИЗАЙН-ЄВРОБУД"(57) Горілка, що містить спирт етиловий ректифі-  
кований вищого очищення, воду питну пом'якшену,  
цукор і аскорбінову кислоту, яка відрізняєтьсятим, що додатково містить гідрокарбонат натрію  
при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг  
/1000 дал

цукор	9,0-11,0	
аскорбінова кислота		0,90 -1,10
гідрокарбонат натрію		0,90 - 1,10
спирт етиловий ректифікований вищого очищення і вода питна пом'якшена з розрахунку 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 до винаходу, що  
заявляється є горілка «Люкс» (див. Деклараційний  
патент на винахід 42858 А, бюлетень Промислова  
власність № 9, 2001 р.), яка має наступне співвід-  
ношення інгредієнтів мас %

цукор	0,31-0,35
аскорбінова кислота	0,006 - 0,01
Спирт етиловий ректифіко- ваний і вода пом'якшена з розрахунку на міцність 40об %	решта

По зазначеній рецептурі одержують горілку мі-  
цністю 40об %, з пом'якшеним смаком, властивим  
горілці, і характерним горілчанним 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 гідрокарбонату  
натрію та підбору певного співвідношення інгреді-  
єнтів, забезпечується отримання горілки з більш  
м'яким смаком і поліпшеними органолептичними  
показниками

Поставлена задача вирішується тим, що горіл-  
ка, яка містить спирт етиловий ректифікований  
вищого очищення, воду питну пом'якшену, цукор і  
аскорбінову кислоту, відповідно до винаходу дода-  
тково містить гідрокарбонат натрію, при наступно-  
му співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал

цукор	9,0-11,0
аскорбінова кислота	0,90-1,10
гідрокарбонат натрію	0,90-1,10
спирт етиловий ректифіко- ваний вищого очищення і вода питна пом'якшена з розрахунку на міцність 40 об %, дм <sup>3</sup>	решта

Завдяки сполученню інгредієнтів у горілково-  
му виробі, таких як цукор, аскорбінова кислота, гідро-  
карбонат натрію, спільно зі спиртом етиловим рек-  
тифікованим вищого очищення і водою питною  
пом'якшеною, одержуємо горілку з м'яким смаком і  
поліпшеними органолептичними показниками. Го-  
рілка готується в такий спосіб

У купажний чан послідовно вводять компонен-  
ти композиції водно-спиртової суміш міцністю бли-  
зько 39об %, і водні розчини цукру, аскорбінової  
кислоти та гідрокарбонату натрію. При кожній за-  
дачі компонентів купаж ретельно перемішують

Підготовлений розчин перемішують протягом  
15-20хв, витримують і фільтрують. Проводять  
лабораторні дослідження отриманого продукту і,  
при необхідності, корегують міцність

Приклад конкретного виконання

На інжекційній установці "Полтавчанка" готу-  
ють 100дм<sup>3</sup> сортировки – водно-спиртової суміші  
міцністю 39,9-40 об % зі спирту етилового ректифі-  
кованого вищого очищення у кількості 40дм<sup>3</sup> і води  
питної пом'якшеної з розрахунку на міцність  
40об %. Пом'якшення питної води здійснюють  
шляхом її фільтрації на послідовно з'єднаних кати-  
онтовому і аніонтовому фільтрах. Сортировка

(13) A

(11) 47370

(19) UA

проходить попереднє фільтрування на піскових фільтрах, потім в вугільних колонках її обробляють активованим вугіллям, для відділення якого проводять ще одну – заключну фільтрацію на піскових фільтрах. Після цього при ретельному перемішуванні у сортировку у вигляді водних розчинів, які попередньо готують в окремих ємностях, вносять цукор у кількості 0,1кг, аскорбінову кислоту у кількості 0,01кг і гідрокарбонат натрію у кількості 0,01кг. Підготовлений купаж ще раз ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторне визначають його міцність, яку, при необхідності, корегують.

По зазначеній рецептурі одержують прозору горілку "СТЕПОВА" міцністю 40об % з м'яким сма-

ком і підвищеними органолептичними показниками. Дегустаційний бал по 10-бальній системі – 9,5.

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

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

З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2-й, 3-й і 4-й приклади. Приклади 1-й і 5-й є негативними, в зв'язку з низькими дегустаційними оцінками.

Горілка "СТЕПОВА" готується виробничим способом на основі стандартного устаткування лікєро-горілкового підприємства.

Таблиця

Приклади Інгредієнти, кг/1000дал	1	2	3	4	5
цукор	8,0	9,0	10,0	11,0	12,0
аскорбінова кислота	0,8	0,9	1,0	1,1	1,2
гідрокарбонат натрію	0,8	0,9	1,0	1,1	1,2
спирт етиловий ректифікований вищого очищення і вода питна пом'якшена з розрахунку на міцність 40 об %	решта	решта	решта	решта	решта
висновки	смак розпа- джений	смак зпаго- джений	смак зпаго- джений	смак зпаго- джений	смак розпа- джений
Дегустаційний бал по 10-ти бальній системі	8,8	9,4	9,5	9,3	8,7

ДП «Український інститут промислової власності» (Укрпатент)

вул. Сим'ї Хохлових, 15, м. Київ, 04119, Україна

(044) 456 – 20 – 90

ТОВ "Міжнародний науковий комітет"

вул. Артема, 77, м. Київ, 04050, Україна

(044) 216 – 32 – 71