



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 51773

(13) C2

(51) 6 C12G3/04

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) ГОРІЛКА "КОРАЛ"

1

2

(21) 99094902

(22) 02 09 1999

(24) 16 12 2002

(46) 16 12 2002, Бюл. № 12, 2002 р.

(72) Кірюк Христина Іванівна, Сватков Леонід Борисович, Жопнер Іван Дмитрович, Гончарук Володимир Якович, Яковець Іван Іванович

(73) ІВАНО-ФРАНКІВСЬКЕ ОБЛАСНЕ ДЕРЖАВНЕ ОБ'ЄДНАННЯ СПИРТОВОЇ І ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

(56) UA №6579 A, 29 12 1994

(57) Горілка, що містить спирт етиловий ректифікований, воду питну і глюкозу, яка

відрізняється тим, що вона додатково містить кораловий кальцій при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту

Глюкоза, кг 3,0-5,0

Кораловий кальцій, кг 1,0-1,5

Спирт етиловий ректифікований "Люкс" та вода

питна спеціально решта до

підготовлена, в дм<sup>3</sup> міцності 40 %,

причому кораловий кальцій використовується у вигляді водного розчину у співвідношенні 1 : 100

Винахід відноситься до лікєро-горілкової промисловості, зокрема до композиції інгредієнтів для горілки

Відома композиція інгредієнтів до горілки особливої, в якій міститься водно-спиртова рідина, цукор і йодистий калій /"Горілка особливої "Доктор", О/А патент № 22512 А, Промислова власність, бюл. № 3, 1998 р./

Проте даний винахід передбачає тільки вирішення важливої проблеми йодистої недостатності шляхом використання біологічно-активного компонента. Крім того, використання у якості добавки цукру не завжди гарантує стабільність органолептичних показників, а саме прозорість на дою

Найбільш близькою до композиції інгредієнтів горілки, яка заявляється за складом, є композиція, що містить спирт етиловий ректифікований, воду питну і глюкозу, причому у співвідношенні на 1000 дал готового продукту

Глюкоза, в кг 5 - 15

Спирт вищої очистки та вода решта до міцності 40%

/Горілка "Якушев", UA патент № 6579 А, Промислова власність, Бюл. № 8 - 1, 1994 р./

Проте у даній композиції інгредієнтів горілки не передбачено використання біологічно-активних компонентів, котрі надавали би напою цілющих властивостей. Крім того, застосування спирту вищої очистки /в порівнянні із спиртом "Люкс"/ дещо знижує органолептичні показники та зумовлює

збільшення використання кількості глюкози

В основу винаходу горілка "Корал" - поставлено задачу створення нового складу горілки шляхом додаткового введення біологічно-активного компонента, що забезпечує розширення асортименту високоякісних горілок наділених фізіологічною цінністю

Поставлена задача вирішується тим, що горілка яка, містить спирт етиловий ректифікований, воду питну і глюкозу, крім того додатково містить кораловий кальцій, при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту

Глюкоза, в кг 3 0 - 5 0

Кораловий кальцій, в кг 1,0 - 1,5

Спирт вищої очистки та вода решта до міцності 40%

де кораловий кальцій як водний розчин у співвідношенні 1 : 100. Запропоноване додаткове введення до композиції як біологічно-активного компонента коралового кальцію, причому, як водний розчин коралового кальцію, тобто проконтактowanego з водою для переводу його у йонну форму, дає можливість робити воду лужною, спроможному нормалізувати кислотно-лужний баланс організму людини та проводити очистку води від хлору і важких металів. Отож, наявність коралового кальцію у продукті зумовлює нормалізацію кислотно-лужного балансу рН чий забезпечується фізіологічна цінність горілки

Запропоноване співвідношення коралового

(13) C2

(11) 51773

(19) UA

кальцію вводимого як водний розчин 1 - 100 при якому досягається миттєве засвоєння його клітинами організму людини є оптимальне - встановлено експериментальним шляхом

Водночас, наявні у складі композиції інгредієнти не тільки наділяють напій фізіологічною цінністю, але беруть активну участь у формуванні органолептичних показників. Поєднання спирту "Люкс", глюкози і водного розчину /проконтактаного з водою/ коралового кальцію зумовлює виготовлення високоякісного продукту наділеного м'якохарактерним горілчанним ароматом та цілющими властивостями.

Запропоновану горілку "Корал" готують таким чином

Для виготовлення горілки "Корал" застосовують

спирт етиловий ректифікований "Люкс" за ГОСТ 5982,

воду питну за ГОСТ 2874 спеціально підготовлену по принципу процесу механічної фільтрації - сорбції зворотнього осмосу твердістю не більше 0,002мг екв/дм<sup>3</sup>,

глюкозу за ГОСТ 975,

кораловий кальцій - пігментний висновок № 50807/3911, що відповідає ДСТУ 878

Приклад 1 Готують водний розчин коралового кальцію шляхом контакту коралового кальцію і спеціально підготовленої води /по принципу осмосу/ у співвідношенні 1 - 100 протягом 15 хвилин

Згодом спирт і спеціально підготовлену воду, котрі відповідають вимогам стандартів, задають в купажний чан із розрахунку одержання суміші з добавкою міцністю 40%. Додають глюкозу у кількості 3кг, розчиненої у воді та проводять перемішування протягом 10 хвилин

Потім задають дозовану кількість водного розчину коралового кальцію, купаж перемішується та відстоюється протягом 3 - 4 годин

Готова композиція має таке співвідношення ін-

гредієнтів на 1000дал

|  |                       |
|--|-----------------------|
| Глюкоза, в кг                            | 3,0                   |
| Кораловий кальцій 1 - 100, в кг          | 1,0                   |
| Водно-спиртова рідина, в дм <sup>3</sup> | решта до міцності 40% |

При даному співвідношенні інгредієнтів композиція має характерний горілчаний аромат, м'який смак та добре фільтрується

Приклад 2 Готують горілку так як і в прикладі 1, але із врахуванням необхідної кількості додавання глюкози і водного розчину коралового кальцію. Одержана композиція має таке співвідношення інгредієнтів на 1000 дал

|  |                       |
|--|-----------------------|
| Глюкоза, в кг                            | 4,0                   |
| Кораловий кальцій 1 - 100, в кг          | 1,25                  |
| Водно-спиртова рідина, в дм <sup>3</sup> | решта до міцності 40% |

При даному співвідношенні інгредієнтів композиція має характерний горілчаний аромат, м'який смак та добре фільтрується

Приклад 3 Готують горілку так як і в прикладі 1, але з врахуванням необхідної кількості додавання глюкози і водного розчину коралового кальцію. Одержана композиція має таке співвідношення інгредієнтів на 1000 дал

|  |                       |
|--|-----------------------|
| Глюкоза, в кг                            | 5,0                   |
| Кораловий кальцій 1 - 100, в кг          | 1,5                   |
| Водно-спиртова рідина, в дм <sup>3</sup> | Решта до міцності 40% |

При даному співвідношенні інгредієнтів композиція має характерний горілчаний аромат, м'який смак та добре фільтрується,

Виготовлена по прикладу 1, 2 і 3 горілка "Корал" має наступні органолептичні показники

|                  |                        |
|------------------|------------------------|
| зовнішній вигляд | прозора рідина,        |
| колір            | безбарвний,            |
| смак             | м'який,                |
| аромат           | характерний горілчаний |

Розлив, пакування, транспортування і зберігання готового виробу за ГОСТ 12545

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