



УКРАЇНА

(19) UA (11) 58383 (13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) ГОРІЛКА "СТАТУТНА (УСТАВНАЯ)"

1

2

(21) 2002129974

(22) 11 12 2002

(24) 15 07 2003

(46) 15 07 2003, Бюл. №7, 2003 р

(72) Скитьов Павло Леонідович, Якушев Ігор Євге-  
нович(73) Скитьов Павло Леонідович, Якушев Ігор  
Євгенович(57) Горілка, що включає водно-спиртову рідину з  
спирту етилового ректифікованого і води питної  
підготовленої, гліцерин дистильований, цукровийсироп, яка відрізняється тим, що додатково міс-  
тить глюкозу, натрій лимоннокислий при наступ-  
ному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал на-  
пою

Натрій лимоннокислий, кг	0,4-0,8
Гліцерин дистильований, кг	0,3-0,5
Цукровий сироп 65,8 %-ний, дм <sup>3</sup>	4-8
Глюкоза, кг	0,2-0,4
Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої, дм <sup>3</sup>	решта

Винахід відноситься до харчової промислово-  
сті, а саме до лікєро-горілочного виробництваВідома горілка "ЧУМАЦЬКИЙ ШЛЯХ" ("Рецеп-  
тури лікєро-горілочних напоїв і горілок", м Київ,  
1994р., с 266), для приготування якої використо-  
вують спирт етиловий ректифікований вищої очис-  
тки, воду питну пом'якшену. Горілка "ЧУМАЦЬКИЙ  
ШЛЯХ" містить на 1000дал

Компоненти	Одиниця виміру	Кількість
Спирт етиловий рек- тифікований вищої очистки	дм <sup>3</sup>	Спирт і вода з роз- рахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'як- шена	дм <sup>3</sup>	

За вказаною рецептурою одержують горілку  
безбарвного кольору, з характерним горілчанам  
ароматом та м'яким смаком, властивим горілціНайбільш близька за рецептурним складом  
ГОРІЛКА "СТОЛОВА" (Патент України №24356 А,кл. С12G3/06), для приготування якої використо-  
вують спирт етиловий ректифікований, воду питну  
пом'якшену, цукор і гліцерин при наступному спів-  
відношенні інгредієнтів, % мас

Цукор	0,1-0,3
Гліцерин	0,003-0,007
Спирт етиловий ректифікова- ний	40,9-42,9
Вода питна пом'якшена	решта

За вказаною рецептурою одержують горілку  
безбарвного кольору, з характерним горілчанам  
ароматом та, властивим горілці, смакомНедоліком виготовленої за вказаною рецепту-  
рою горілки є її недостатньо м'який смак. Таким  
чином названа горілка не відрізняється оригіналь-  
ністю щодо органолептичних показниківВ основу винаходу поставлено задачу по  
створенню більш приємного напою з м'яким сма-  
ком, властивим горілці шляхом підбору відповід-  
них співвідношень деяких компонентів

(13) A

(11) 58383

(19) UA

Приклади конкретного виконання до заявки на винахід ГОРІЛКА "СТАТУТНА (УСТАВНАЯ)"							
№ п/п	Найменування сирови- ни, операцій та показ- ників	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої	Дм <sup>3</sup>	3 розрахунку на міцність купажу 40%				
2	Натрій лимоннокислий	Кг	0,2	0,4	0,6	0,8	1
3	Глюкоза	Кг	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5
4	Гліцерин дистильований	Кг	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6
5	Цукровий сироп колір	Дм <sup>3</sup>	2	4	6	8	10
	смак		безбарвний Недостатньо м'який	безбарвний Властивий горілці	безбарвний Властивий горілці	безбарвний Властивий горілці	безбарвний Злегка пеку- чий
	аромат		Характерний горілчаний	Характерний горілчаний	Характерний горілчаний	Характерний горілчаний	Характерний горілчаний

Завдяки підбору відповідного співвідношення таких компонентів, як гліцерин, цукор з додатковим введенням глюкози, натрію лимоннокислого, взятих у відповідному співвідношенні, разом із водно-спиртовою рідиною з спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої, можливо забезпечити створення більш гармонічного напою з досить м'яким смаком, властивим горілці та характерним горілчанним ароматом.

Поставлена задача вирішується тим, що у горілці, яка містить гліцерин, цукор та водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої відповідно винаходу додаються нові (відмінні) ознаки, що заявляються, додатково містить глюкозу, натрій лимоннокислий, при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою,

Натрій лимоннокислий, кг	0,4-0,8
Гліцерин дистильований, кг	0,3-0,5
Глюкоза, кг	0,2-0,4

Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої, дм<sup>3</sup> решта

За вказаною рецептурою одержують горілку безбарвного кольору з досить м'яким смаком та

характерним горілчанним ароматом. Запропоновану горілку готують наступним чином:

- 1 Підготовка води
- 2 Приготування розчину натрію лимоннокислого
- 3 Приготування цукрового сиропу
- 4 Приготування сортировки
- 5 Обробка сортировки у вугільно-очисній батареї через шар активованого вугілля марки БАУ-А

6 Приготування розчинів глюкози та гліцерину дистильованого у співвідношенні 1:10

7 Приготування купажу з внесенням інгредієнтів у кількостях, передбачених рецептурою та його корегування

Після купажування проводять лабораторну перевірку фізико-хімічних та органолептичних показників

Приклади конкретного виконання 1-5, втілені за вказаною вище послідовністю, наведені в таблиці (додаток 1)

Аналізуючи наведені приклади можна відмітити, що найбільш придатними для виробництва є приклади 2, 3 і 4

Оптимальним для виробництва є приклад 3