



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 58384

(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 "ЧЕРГОВА (ДЕЖУРНАЯ)"

1

2

(21) 2002129975

(22) 11 12 2002

(24) 15 07 2003

(46) 15 07 2003, Бюл. №7, 2003 р

(72) Скотьов Павло Леонідович, Якушев Ігор Євге-  
нович(73) Скотьов Павло Леонідович, Якушев Ігор  
Євгенович(57) Горілка, що включає водно-спиртову рідину з  
спирту етилового ректифікованого і води питної  
підготовленої, натрій оцтовокислий, цукровий си-роп, яка відрізняється тим, що додатково містить  
глюкозу, сіль кухонну харчову при наступному  
співвідношенні інгредієнтів на 1000дал напою

натрій оцтовокислий, кг	0,8-1,2
сіль кухонна харчова, кг	0,4-0,6
глюкоза, кг	0,2-0,4
цукровий сироп 65,8%, дм <sup>3</sup>	4,0-8,0
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 "СІВЕРСЬКА" ("Рецептури лікєро-  
горілочних напоїв і горілок", м Київ, 1994р, с 269), для приготування якої використовують  
спирт етиловий ректифікований вищої очистки,  
воду питну пом'якшену та цукор Горілка "СІВЕР-  
СЬКА" містить на 1000дал

Компоненти	Одиниця виміру	Кількість
Спирт етиловий рек- тифікований вищої очистки	дм <sup>3</sup>	Спирт і вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якше- на	дм <sup>3</sup>	
Цукор	кг	10,0

За вказаною рецептурою одержують горілку  
безбарвного кольору, з характерним горілочним  
ароматом та м'яким злегка пекучим, властивим  
горілці, смакомНайбільш близька за рецептурним складом  
ГОРІЛКА "ОДЕСА" ("Рецептури лікєро-горілочних  
напоїв і горілок", м Київ, 1994р, с 257), для приго-  
тування якої використовують спирт етиловий рек-  
тифікований "Екстра", воду питну пом'якшену, цу-  
кор натрій оцтовокислий у виді гідрокарбонатунатрію та оптової кислоти Горілка "ОДЕСА" міс-  
тить на 1000дал

Компоненти	Одиниця виміру	Кількість
Спирт етиловий рек- тифікований "Екстра"	дм <sup>3</sup>	Спирт і вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якше- на	дм <sup>3</sup>	
Гідрокарбонат натрію	кг	0,8
Оцтова кислота	кг	0,5
Цукор	кг	15,0

За вказаною рецептурою одержують горілку  
безбарвного кольору, з характерним горілочним  
ароматом та, м'яким, без стороннього присмаку  
смакомНедоліком виготовленої за вказаною рецепту-  
рою горілки є її недостатньо м'який, властивий  
горілці, смак Таким чином названа горілка не від-  
різняється оригінальністю щодо органолептичних  
показниківВ основу винаходу поставлено задачу по  
створенню більш оригінального напою з м'яким,  
властивим горілці, смаком шляхом підбору відпо-  
відних співвідношень деяких компонентів

(13) A

(11) 58384

(19) UA

Приклади конкретного виконання до заявки на винахід ГОРІЛКА "ЧЕРГОВА (ДЕЖУРНАЯ)"							
№ п/п	Найменування сировини, операцій та показників	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 оцтовокислий	Кг	0,6	0,8	1	1,2	1,4
3	Глюкоза	Кг	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5
4	Сіль кухонна харчова	Кг	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7
5	Цукровий сироп 65,8%	Дм <sup>3</sup>	2	4	6	8	10
	колір		безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний
	смак		Недостатньо м'який	Властивий горілці	Властивий горілці	Властивий горілці	Злегка пекучий
	аромат		Характерний горілчаний	Характерний горілчаний	Характерний горілчаний	Характерний горілчаний	Характерний горілчаний

Завдяки підбору відповідного співвідношення таких компонентів, як цукор у виді цукрового сиропу, натрій оцтовокислий з додатковим введенням глюкози, солі кухонної харчової, взятих у відповідному співвідношенні, разом із водно-спиртовою рідиною з спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої, можливо забезпечити створення більш оригінального напою з досить м'яким смаком, властивим горілці та характерним горілчаным ароматом

Поставлена задача вирішується тим, що у горілці, яка містить, цукор, натрій оцтовокислий у виді гідрокарбонату натрію та оцтової кислоти та водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої відповідно винаходу додаються нові (відмінні) ознаки, що заявляються, додатково містить глюкозу, сіль кухонну харчову при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою

Натрій оцтовокислий, кг	0,6-1,2
Сіль кухонна харчова, кг	0,4-0,6
Глюкоза, кг	0,2-0,4
Цукровий сироп 65,8%, дм <sup>3</sup>	40-80

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

За вказаною рецептурою одержують горілку безбарвного кольору з досить м'яким, властивим

горілці, смаком та характерним горілчаным ароматом. Запропоновану горілку готують наступним чином

- 1 Підготовка води
- 2 Приготування розчину натрію оцтовокисло-го
- 3 Приготування цукрового сиропу
- 4 Приготування сортировки
- 5 Приготування розчину солі кухонної харчової
- 6 Обробка сортировки у вугільно-очисній батареї через шар активованого вугілля марки БАУ-А
- 7 Приготування розчину глюкози у горілці
- 8 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, наведеш 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