



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 58385

(13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГОРІЛКА "ШТРАФНА (ШТРАФНАЯ)"

1

2

(21) 2002129976

(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, глюкозу, цукровий сироп, яка відрі-зняється тим, що додатково містить фруктозу,
кислоту молочну харчову при наступному співвід-
ношенні інгредієнтів на 1000дал напою

фруктоза, кг	0,02-0,03
глюкоза, кг	0,4-0,6
кислота молочна харчова, кг	0,04-0,06
цукровий сироп 65,8%, дм ³	4-8
водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифіко- ваного та води питної підго- товленої, дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40 %

Винахід відноситься до харчової промислово-
сті, а саме до лікєро-горілочного виробництваВідома горілка "СІВЕРСЬКА" ("Рецептури лікє-
ро-горілочаних 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 ³	Спирт і вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якше- на	дм ³	
Цукор	кг	10

За вказаною рецептурою одержують горілку
безбарвного кольору, з характерним горілчанам
ароматом та м'яким злегка пекучим, властивим
горілці, смакомНайбільш близька за рецептурним складом
ГОРІЛКА "ГРАНД" (Патент України №24308 А, кл
C12G3/06), для приготування якої використовують
спирт етиловий ректифікований "Екстра", воду
питну пом'якшену, суміш цукру з глюкозою при
наступному складі інгредієнтів на 1000дал

Суміш цукру з глюкозою, кг	8-10
Спирт етиловий ректифіко- ваний, дм ³ "Екстра" та вода питна пом'якшена, дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40 %

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 напою з м'яким смаком, властивим го-
рілці шляхом підбору відповідних співвідношень
деяких компонентів

(13) A

(11) 58385

(19) UA

Приклади конкретного виконання до заявки на винахід ГОРІЛКА "ШТРАФНА (ШТРАФНАЯ)"							
№ 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 ³	3 розрахунку на міцність купажу 40%				
2	Фруктоза	Кг	0,15	0,02	0,25	0,03	0,04
3	Глюкоза	Кг	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7
4	Кислота молочна харчова	Кг	0,03	0,04	0,05	0,06	0,07
5	Цукровий сироп 65,8% колір	Дм ³	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 глюкоза, цукор у виді цукрового сиропу з додатковим введенням фруктози, кислоти молочної харчової, взятих у відповідному співвідношенні, разом із водно-спиртовою рідиною з спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої, можливо забезпечити створення напою з досить м'яким, властивим горілці смаком, а також характерним горілчанним ароматом

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

Фруктоза, кг	0,02-0,03
Глюкоза, кг	0,4-0,6
Кислота молочна харчова, кг	0,04-0,06
Цукровий сироп 65,8%	4-8
Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої, дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 40%

За вказаною рецептурою одержують горілку безбарвного кольору з досить м'яким, властивим горілці, смаком та характерним горілчанним ароматом

Запропоновану горілку готують наступним чином

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

5 Приготування розчинів глюкози та фруктози

6 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