



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 59200

(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 ОСОБЛИВА "ПОЛІСЬКА ЗІРКА (ПОЛЕССКАЯ ЗВЕЗДА)"

1

2

(21) 20021210021

(22) 12 12 2002

(24) 15 08 2003

(46) 15 08 2003, Бюл. № 8, 2003 р.

(72) Вощук Анатолій Юрійович

(73) Вощук Анатолій Юрійович

(57) Горілка, що включає водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого і води питної підготовленої, ароматний спирт м'яти перцевої, цукор у виді цукрового сиропу 65,8%, яка відрізняється тим, що додатково містить ароматний спирт полину гіркої, глюкозу, натрій двовуг-

лекислий та кислоту молочну харчову при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою

Ароматний спирт м'яти перцевої, дм<sup>3</sup> 10,0-14,0Ароматний спирт полину гіркої, дм<sup>3</sup> 16,0-20,0

Натрій двовуглекислий, кг 0,3-0,5

Глюкоза, кг 0,3-0,7

Кислота молочна харчова, кг 0,03-0,07

Цукровий сироп 65,8%, дм<sup>3</sup> 4,0-8,0Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої, дм<sup>3</sup> решта

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілкового виробництва

Відома ГОРІЛКА ОСОБЛИВА (Патент України №23555 А, кл. С12G3/06), для приготування якої використовують водно-спиртову рідину, ароматний спирт м'яти перцевої при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту

Ароматний спирт м'яти перцевої, л 6,0-8,0

Водно-спиртова рідина, л решта

За вказаною рецептурою одержують горілку безбарвного кольору, з характерними горілчанам ароматом та смаком

Найбільш близька за рецептурним складом ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "ДРЕВНЬО-ГАЛІЦЬКА" Патент України №24302 А, кл. С12G3/06, для приготування якої використовують ароматний спирт м'яти перцевої, цукор-пісок рафінований та водно-спиртову рідину із спирту етилового ректифікованого вищої очистки і води виправленої, з розрахунку на міцність купажу 40% при наступному співвідношенні на 1000 дал

Ароматний спирт м'яти перцевої, л 7,0-9,0

Цукор-пісок рафінований, кг 11,0-13,0

Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого вищої очистки і води виправленої, з розрахунку на міцність купажу 40%, л решта

За вказаною рецептурою одержують горілку безбарвного кольору, з властивим горілці смаком та характерним горілчанам ароматом з відтінком м'яти

Таким чином названа настойка не відрізняється оригінальністю щодо органолептичних показників

В основу винаходу поставлено задачу по створенню напою з м'яким смаком, та оригінальним ароматом шляхом підбору відповідних співвідношень деяких компонентів

Завдяки підбору відповідного співвідношення таких компонентів, як ароматний спирт м'яти перцевої, цукру у виді цукрового сиропу з додатковим введенням ароматного спирту полину гіркої, глюкози, натрію двовуглекислого та 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 з характерним горілчанам ароматом з помітним відтінком м'яти та полину

Поставлена задача вирішується тим, що у горілці, яка містить ароматний спирт м'яти перцевої, цукор у виді цукрового сиропу та водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої відповідно винаходу додаються нові (відмінні) ознаки, що заявляються, додатково містить ароматний спирт полину гіркої, глюкозу, натрій двовуглекислий та кислоту молочну харчову при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою

Ароматний спирт м'яти перцевої, дм<sup>3</sup> 10,0-14,0

(13) A

(11) 59200

(19) UA

Ароматний спирт полину гіркого, дм<sup>3</sup> 16,0-20,0  
 Натрій двовуглекислий, кг 0,3-0,5  
 Глюкоза, кг 0,3-0,7  
 Кислота молочна харчова, кг 0,03-0,07  
 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

За вказаною рецептурою одержують горілку безбарвного кольору з досить м'яким, властивим горілці смаком, характерним горілчаним ароматом з помітним відтінком м'яти та полину

Запропоновану горілку готують наступним чином

- 1 Підготовка води
- 2 Приготування ароматних спиртів м'яти та полину
- 3 Приготування цукрового сиропу 65,8%
- 4 Приготування розчину натрію двовуглекислого
- 5 Приготування сортировки

6 Обробка сортировки у вугільно-очисній батареї через шар активованого вугілля марки БАУ-А

7 Приготування розчину глюкози у горілці

8 Приготування купажу з внесанням 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

Додаток 1

Приклади конкретного виконання до заявки на винахід Горілка особлива "ПОЛІСЬКА ЗІРКА (ПОЛЕССКАЯ ЗВЕЗДА)"

№ п/п	Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Ароматний спирт м'яти перцевої	дм <sup>3</sup>	8	10	12	14	16
2	Ароматний спирт полину гіркого	дм <sup>3</sup>	14	16	18	20	22
3	Натрій двовуглекислий	кг	0,2	0,3	0,4	0,50,6	
4	Глюкоза	кг	0,1	0,3	0,5	0,7	0,9
5	Кислота молочна	кг 0,01		0,03	0,05	0,07	0,08
6	Цукровий сироп 65,8%	кг	2	4	6	8	10
Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води							
7	питної підготовленої колір	дм <sup>3</sup>			решта		
	безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний
	смак	властивий	м'який, влас-	м'який, влас-	м'який, влас-	м'який, влас-	злегка пеку-
	аромат	горілці характерний горі-	тливий горілці характер-	тливий горілці характер-	тливий горілці характер-	тливий горілці характер-	ярко вираже-
		лчаний	ний горілчаний з легким відтінком м'яти та полину	ний горілчаний з помітним ароматом м'яти та полину	ний горілчаний з відтінком аромату м'яти та полину	ний горілчаний з відтінком аромату м'яти та полину	ний аромат м'яти