



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 59697

(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 ОСОБЛИВА "ХОЛОДНИЙ ЯР ЛІТОГРАЙ"

1

2

(21) 2002119168

(22) 18 11 2002

(24) 15 09 2003

(46) 15 09 2003, Бюл. № 9, 2003 р.

(72) Скитьов Павло Леонідович, Якушев Ігор Євге-
нович(73) Скитьов Павло Леонідович, Якушев Ігор
Євгенович(57) Горілка особлива, яка містить ароматний
спирт житніх сухарів, мед, цукор, спирт етиловий
ректифікований вищої очистки, воду питну пом'як-
шену, яка **відрізняється** тим, що додатково міс-
тить ефірну олію м'яти кучерявої (1 10), глюкозу,
натрій двовуглекислий, кислоту молочну при на-ступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал
готового напою

Ароматний спирт житніх сухарів, дм ³	71,0-79,0
Ефірна олія м'яти кучерявої (1 10), дм ³	0,12-0,16
Глюкоза, кг	0,2-0,4
Мед, кг	5,0-15,0
Натрій двовуглекислий, кг	0,3-0,5
Кислота молочна, кг	0,03-0,07
Цукровий сироп 65,8 %-ний, дм ³	4,0-8,0
Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої, дм ³	решта

Винахід відноситься до харчової промислово-
сті, а саме до лікєро-горілочного виробництваВідома горілка особлива "Древня Русь" (Па-
тент України №24612 А, кл. С12G 3/06), для приго-
тування якої використовують спирт етиловий рек-
тифікований, воду питну пом'якшену, ароматний
спирт житніх сухарів і цукор при наступному
співвідношенні, об. %

Ароматний спирт житніх сухарів	0,2-0,6
Цукор	0,2-0,3
Спирт етиловий ректифікований	39-41
Вода пом'якшена	решта

За вказаною рецептурою одержують горілку
безбарвного кольору, з характерними горілчанім
ароматом та смакомНайбільш близька за рецептурним складом
Горілка особлива "Київська Русь" ("Рецептури лі-
кєро-горілочних напоїв і горілок", м. Київ, 1994 р.,
стор. 276), для приготування якої використовують
спирт етиловий ректифікований вищої очистки,
воду питну пом'якшену, ароматний спирт житніх
сухарів, мед при наступному співвідношенні інг-
редієнтів на 1000 дал готового продукту

Спирт етиловий рек- тифікований, дм ³	Спирт та вода з роз- рахунку на міцність купажу
---	---

Вода питна пом'якшена, дм ³	40%
Ароматний спирт житніх	50,0

сухарів, дм³

Мед, кг	5,0
Цукор, кг	15,0

За вказаною рецептурою одержують горілку
безбарвного кольору, з ароматом горілки та житніх
сухарів, злегка пекучим смакомНедоліком виготовленої за вказаною рецепту-
рою горілки є її недостатньо оригінальний аромат
та злегка пекучий смак. Таким чином названа
горілка не відрізняється оригінальністю щодо ор-
ганолептичних показниківВ основу винаходу поставлено задачу по
створенню більш оригінального напою з м'яким
смаком, впастивим горілці, приємним ароматом
шляхом підбору відповідних співвідношень деяких
компонентів. Завдяки підбору відповідного
співвідношення таких компонентів, як ароматний
спирт житніх сухарів, мед та цукор з додатковим
введенням ефірної олії м'яти кучерявої (1 10), глю-
кози, натрію двовуглекислого, кислоти молочної,
взятих у відповідному співвідношенні, разом із
водно-спиртовою рідиною з спирту етилового рек-
тифікованого і води питної підготовленої, можливо
забезпечити створення більш гармонічного напою
з досить м'яким смаком та приємним горілчанім
ароматом з відтінком житніх сухарів та м'ятиПоставлена задача вирішується тим, що у го-
рілці особливій, яка містить ароматний спирт жит-
ніх сухарів, мед, цукор, спирт етиловий ректифіко-

(13) A

(11) 59697

(19) UA

ваний вищої очистки, воду питну пом'якшену, відповідно винаходу додаються нові (відмінні) ознаки, що заявляються, додатково містить ефірну олію м'яти кучерявої (1 10), глюкозу, натрій двовуглекислий, кислоту молочну при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового напою

Ароматний спирт житніх сухарів, дм ³	71,0-79,0
Ефірну олію м'яти кучерявої (1 10), дм ³	0,12-0,16
Глюкоза, кг	0,2-0,4
Мед, кг	5,0-15,0
Натрій двовуглекислий, кг	0,3-0,5
Кислота молочна, кг	0,03-0,07
Цукровий сироп 65,8 %-ний, дм ³	4,0-8,0
Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої, дм ³	решта

За вказаною рецептурою одержують горілку безбарвного кольору з досить м'яким смаком та приємним горілчаным ароматом з відтінком житніх сухарів та м'яти. Запропоновану горілку готують наступним чином

- 1 Підготовка води
- 2 Приготування ароматного спирту житніх сухарів
- 3 Приготування розчину меду та його фільтрація
- 4 Приготування цукрового сиропу
- 5 Приготування сортировки
- 6 Обробка сортировки у вугільно-очисній батареї через шар активованого вугілля марки БАУ-А
- 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

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

Оптимальним для виробництва є приклад 3

Таблиця

Приклади конкретного виконання до заявки на винахід "Горілка особлива "ХОЛОДНИЙ ЯР ЛІТОГРАЙ"

№ 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 житніх сухарів	дм ³	67	71	75	79	83
2	Ефірна олія м'яти кучерявої (1 10)	дм ³	0,1	0,12	0,14	0,16	0,18
3	Глюкоза	кг	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5
4	Мед	кг	1	5	10	15	20
5	Натрій двовуглекислий	кг	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6
6	Кислота молочна	кг	0,01	0,03	0,05	0,07	0,09
7	Цукровий сироп 65,8%	дм ³	2	4	5,75	8	10
8	Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої	дм ³			решта		
	смак		колір недостатньо м'який	безбарвний м'який, властивий горілці	безбарвний м'який, властивий горілці	безбарвний м'який, властивий горілці	безбарвний злегка пекучий
	аромат		характерний горілчанний,	характерний горілчанний, з ледь відчутним ароматом житніх сухарів та м'яти	характерний горілчанний, з відтінком житніх сухарів та м'яти	характерний горілчанний, з відчутним ароматом житніх сухарів та м'яти	характерний горілчанний з яким вираженим ароматом сухарів та м'яти