



УКРАЇНА

(19) UA (11) 20794 (13) U  
(51) МПК (2006)  
C12G 3/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) ГОРІЛКА

(21) u200608648

(22) 01.08.2006

(24) 15.02.2007

(46) 15.02.2007, Бюл. №2, 2007р.

(72) Урганова Наталя Вячеславівна

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ДОНЕЦЬКИЙ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАННИЙ ЗАВОД "ЛІК", ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ХАРКІВСЬКИЙ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАННИЙ ЗАВОД-ПЛЮС", Климець Павло Анатолійович

(57) 1. Горілка, що містить водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого і води питної підготовленої та ароматно-смакову добавку, яка **відрізняється** тим, що додатково містить сік натуральний або сік концентрований, як ароматно-смакову добавку використовують принаймні один ароматний спирт та/або принаймні один настій ароматичної сировини, та/або принаймні одну ароматичну ефірну олію при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал продукту:сік натуральний або сік концентрований, дм<sup>3</sup> 0,1-100ароматний спирт та/або настій ароматичної сировини, та/або ароматична ефірна олія, дм<sup>3</sup>

0,1-20

водно-спиртова рідина з

спирту етилового ректифікованого і води питної підготовленої

решта з розрахунку на міцність 37,5-40%.

2. Горілка за п.1, яка **відрізняється** тим, що як сік натуральний або сік концентрований використовують сік яблучний або сік лимонний.3. Горілка за будь-яким з пунктів 1,2, яка **відрізняється** тим, що містить наступне співвідношення інгредієнтів на 1000 дал продукту:сік натуральний або сік концентрований, дм<sup>3</sup>

1-95

ароматний спирт та/або настій ароматичної сировини, та/або ароматична ефірна олія, дм<sup>3</sup>

0,1-20

водно-спиртова рідина з

спирту етилового ректифікованого і води питної підготовленої

решта з розрахунку на міцність 37,5-40%.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, зокрема, до лікєро-горілочних виробів.

У рецептурах міцних напоїв, зокрема, горілок, здавна використовують в якості одного з компонентів рослинні соки, зокрема, плодово-ягідні соки. Рослинні соки є джерелом необхідних для організму вітамінів, солей таких елементів як калій, залізо, кальцій, та солей мікроелементів, природного цукру та органічних кислот, антиоксидантів, і тому позитивно впливають на здоров'я, надають алкогільним напоям оздоровчу дію та в деякій мірі послаблюють негативний вплив етилового спирту на організм.

Так, відома горілка "Хлібний дар "Ярова" [UA 63698 A, C12G 3/06, опубл. 15.01.2004], яка має наступний склад, на 1000 дал:

березовий сік, дм не більше 5  
кислота аскорбінова, кг не більше 0,02  
спирти етилові ректифіковані, дм не більше 0,02

ваний "Екстра" та вода питна міцність купажу підготовлена 38%

Недоліком горілки є невисокі органолептичні показники, необхідність використання в якості інгредієнту березового соку, який є дефіцитним та відносно дорогим у порівнянні із звичайними плодово-ягідними соками.

Відомий спосіб виготовлення міцного напою [SU 1745126, C12G 3/06, опубл. 30.06.1992], в якому проводять зм'якшення води шляхом пропускання води через Na-катионітовий фільтр до показника жорсткості води 0,02 мг-екв/л, купажування обробленої води, спирту-ректифікату та яблуневого соку, причому в якості яблуневого соку використовують яблучний спиртований сік міцністю 25 об.% та вмістом сухих речовин 9-10%. Для отримання міцного напою використовують, з розрахунку на 1000 дал готового продукту, 110-220 дал яблуневого спиртованого соку та зм'якшену воду і

(13) U

(11) 20794

(19) UA

спирт-ректифікат з розрахунку на міцність купажу 38%.

Недоліком міцного напою, отриманого за цим способом, є невисокі органолептичні показники, високі витрати одного із інгредієнтів - яблуневого спиртованого соку, що збільшує собівартість продукту.

Відомий спиртовий напій "Плітанов" [RU 2132866, C12G 3/06, опубл. 10.07.1999], який містить етиловий ректифікований спирт, березовий сік, воду, глюконат кальцію, при наступному співвідношенні інгредієнтів, у%:

спирт етиловий ректифікований	15-70
глюконат кальцію	0,03-0,125
березовий сік або березовий сік з водою	інше

В описі корисної моделі вказується, що для виготовлення спиртового напою використовують свіжий березовий сік, що значно обмежує можливості виробництва напою. Крім того, незважаючи на присутність глюконату кальцію, який використовується в якості поліпшувача смаку, спиртовий напій має невисокі органолептичні показники.

Задачею корисної моделі є створення горілки із більш високими споживчими якостями та яка має просту технологію виготовлення.

Поставлена задача вирішується складом горілки, яка містить водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого і води питної підготовленої, ароматно-смакову добавку та сік натуральний або сік концентрований, як ароматно-смакову добавку використовують принаймні один ароматний спирт та/або принаймні один настій ароматичної сировини та/або принаймні одну ароматичну ефірну олію при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал продукту:

сік натуральний або сік концентрований, дм <sup>3</sup>	0,1-100
ароматний спирт та/або настій ароматичної сировини та/або ароматична ефірна олія, дм <sup>3</sup>	0,1-20
водно-спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого і води питної підготовленої	решта з розрахунку на міцність 37,5-40%

Крім того, як сік натуральний або сік концентрований використовують сік яблучний або сік лимонний.

Крім того, горілка, яка містить водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого і води питної підготовленої, ароматно-смакову добавку та сік натуральний або сік концентрований, як ароматно-смакову добавку використовують принаймні один ароматний спирт та/або принаймні один настій ароматичної сировини та/або принаймні одну ароматичну ефірну олію при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал продукту:

сік натуральний або сік концентрований, дм <sup>3</sup>	1-95
ароматний спирт та/або настій ароматичної сировини та/або ароматична ефірна олія, дм <sup>3</sup>	0,1-20

водно-спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого і води питної підготовленої

решта з розрахунку на міцність 37,5-40%

Технічний результат, який досягається корисною моделлю: високі органолептичні показники напою, оздоровчі властивості напою, простота виготовлення продукту, зменшення собівартості продукту, розширення асортименту продукції.

Яблуневий натуральний або концентрований сік отримують шляхом пресування свіжих плодів та, у випадку концентрованого соку, подальшого випаровування води, він має високий вміст природного цукру та солей заліза, є доступним та дешевим товаром на ринку.

Лимонний натуральний або концентрований сік також отримують шляхом пресування свіжих плодів та, у випадку концентрованого соку, подальшого випаровування води, він має високий вміст вітаміну С та органічних кислот, зокрема, лимонної, і також є доступним та дешевим товаром на ринку.

Застосування в якості інгредієнту напою яблуневого або лимонного натуральних або концентрованих соків надає напою виражених оздоровчих властивостей.

Застосування в якості інгредієнту напою ароматного спирту та/або настою ароматичної сировини та/або ароматичної ефірної олії дозволяє створити продукт із високими органолептичними показниками.

В якості ароматного спирту та настою ароматичної сировини можуть бути використані будь-які ароматні спирти та настої, які широко вживані у виробництві алкогольних напоїв, наприклад, ароматні спирти або настої лимону, полину, анісу, тмину, мускатного горіху, кардамону, кориці тощо.

В якості ароматичної ефірної олії можуть бути використані будь-які ароматичні ефірні олії, які вживають у виробництві алкогольних напоїв, наприклад, ефірні олії мигдалю, анісу, коріандру, троянди, гвоздики, бергамоту тощо.

Вказані межі вмісту інгредієнтів дозволяють створити напій з високими органолептичними показниками при одночасному зменшенні витрат компонентів (соку та ароматно-смакової добавки) при виробництві продукту, що зменшує собівартість готового продукту.

Далі показані приклади конкретного виконання корисної моделі. Ці приклади лише ілюструють корисну модель, але не обмежують її.

#### Приклад 1

Для виготовлення алкогольного напою використовують:

- спирт етиловий ректифікований згідно з ДСТУ 4221;
- воду питну підготовлену згідно ГОСТ 2874;
- сік натуральний або концентрований плодово-ягідний згідно з чинними НД;
- ароматний спирт та/або настій ароматичної сировини та/або ароматична ефірна олія згідно з чинними НД.

Для виготовлення напою використовують сік яблуневий концентрований та настій імбиру.

Настій імбиру готують згідно з Технологічною інструкцією по лікero-горілчаному виробництву ТІ У 18.4466 та Технологічним регламентом на виробництво горілок і лікero-горілчаних ТР У 18.5084.

Підготовлену сортировку з розрахованою міцністю у кількості 965дм<sup>3</sup> після обробки активованим вугіллям заливають у купажний чан, куди при перемішуванні додають 5дм<sup>3</sup> настою імбиру та 30дм<sup>3</sup> яблуневого соку.

Купаж фільтрується на фільтрах тонкої очистки і витримується перед розливом ні менше 12 годин.

Отриманий алкогольний напій є прозорою безбарвною рідиною без домішок та осаду, має міцність 40%, смак характерний горілчаний із ледь чутким пряним присмаком.

#### Приклад 2

Для виготовлення напою використовують сік яблуневий натуральний та ароматний спирт мускатного горіху.

Ароматний спирт мускатного горіху готують згідно з Технологічною інструкцією по лікero-горілчаному виробництву ТІ У 18.4466 та Технологічним регламентом на виробництво горілок і лікero-горілчаних ТР У 18.5084.

Підготовлену сортировку з розрахованою міцністю у кількості 895дм<sup>3</sup> після обробки активованим вугіллям заливають у купажний чан, куди при перемішуванні додають 10дм<sup>3</sup> ароматного спирту та 95дм<sup>3</sup> яблуневого соку.

Купаж фільтрується на фільтрах тонкої очистки і витримується перед розливом ні менше 12 годин.

Отриманий алкогольний напій є прозорою безбарвною рідиною без домішок та осаду, має міцність 38%, смак характерний горілчаний із ледь чутким пряним присмаком.

#### Приклад 3

Для виготовлення напою використовують сік лимонний натуральний та ароматний спирт анісу.

Ароматний спирт анісу готують згідно з Технологічною інструкцією по лікero-горілчаному виробництву ТІ У 18.4466 та Технологічним регламентом на виробництво горілок і лікero-горілчаних ТР У 18.5084.

Підготовлену сортировку з розрахованою міцністю у кількості 960дм<sup>3</sup> після обробки активованим вугіллям заливають у купажний чан, куди при перемішуванні додають 20дм<sup>3</sup> ароматного спирту та 20дм<sup>3</sup> лимонного соку.

Купаж фільтрується на фільтрах тонкої очистки і витримується перед розливом ні менше 12 годин.

Отриманий алкогольний напій є прозорою безбарвною рідиною без домішок та осаду, має міцність 39%, смак характерний горілчаний із ледь чутким пряним присмаком.

#### Приклад 4

Для виготовлення напою використовують сік лимонний концентрований та настій полину і ефірну олію бергамоту.

Настій анісу готують згідно з Технологічною інструкцією по лікero-горілчаному виробництву ТІ У 18.4466 та Технологічним регламентом на виробництво горілок і лікero-горілчаних ТР У 18.5084.

Підготовлену сортировку з розрахованою міцністю у кількості 998,5дм<sup>3</sup> після обробки активованим вугіллям заливають у купажний чан, куди при перемішуванні додають 0,4дм<sup>3</sup> настою полину, 0,1дм<sup>3</sup> ефірної олії бергамоту та 1дм<sup>3</sup> лимонного соку.

Купаж фільтрується на фільтрах тонкої очистки і витримується перед розливом ні менше 12 годин.

Отриманий алкогольний напій є прозорою безбарвною рідиною без домішок та осаду, має міцність 37,5%, смак характерний горілчаний із ледь чутким пряним присмаком.