



УКРАЇНА

(19) UA (11) 36887 (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 "ТИТАН"

(21) 2000020965

(22) 21.02.2000

(24) 16.04.2001

(33) UA

(46) 16.04.2001, Бюл. № 3, 2001 р.

(72) Держак Леонід Нестерович, Єфремова Ольга  
Василівна(73) Закрите акціонерне товариство "Луганський  
лікєро-горілочний завод "ЛУГА-НОВА"(57) Горілка, що має у своєму складі водно-  
спиртову суміш, цукор, лимонну кислоту і сіль вугі-  
льної кислоти, яка **відрізняється** тим, що додат-ково містить гліцерин та сіль кухонну, а як сіль  
вугільної кислоти містить натрій двовуглекислий  
при такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

цукор	0,1-0,2
лимонна кислота	0,001-0,003
гліцерин	0,006-0,01
сіль кухонна	0,004-0,007
натрій двовуглекислий	0,004-0,007
водно-спиртова суміш з розра- хунку міцності 40% об.	решта

Винахід відноситься до харчової промислови-  
сті, а саме, до лікєро-горілочного виробництва, до  
складів горілок.

Відома горілка "Ідеал" (див. Рецептури лікєро-  
горілочних напоїв і горілок. - Київ, 1994. - С. 254),  
яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
гліцерин	кг	0,015
гідрокарбонат натрію	кг	0,005
водно-спиртова суміш		з розрахунку на міцність 40% об.

За даною рецептурою отримують горілку міц-  
ністю 40% об., прозору, безбарвну, з м'яким, влас-  
тивим горілці смаком і характерним горілчаним  
ароматом.

Недоліками цієї горілки є низькі органолептич-  
ні показники, а саме, загальновідомі горілчані смак  
і аромат, а також різкі горілчані тони в ароматі.

Найбільш близькою за складом є горілка "Су-  
ханівська" (див. Рецептури лікєро-горілочних напоїв і  
горілок. - Київ, 1994. - С. 262), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
цукор	кг	0,05
гідрокарбонат натрію	кг	0,008
лимонна кисло- та	кг	0,01
водно-спиртова суміш		з розрахунку на міцність 40% об.

За даною рецептурою отримують горілку міц-  
ністю 40% об., прозору, безбарвну, з м'яким сма-  
ком і характерним горілчаним ароматом.

Недоліками цієї горілки є невисокі органолеп-  
тичні показники, а саме, аромат з характерними  
різкими горілчаними тонами.

Задачею, на вирішення якої спрямовано вина-  
хід, є створення горілки з високими органолептич-  
ними показниками, а саме, м'яким смаком без го-  
рілчаної гіркоти і ароматом без різких горілчаних  
тонів, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у  
потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що горіл-  
ка, яка має у своєму складі водно-спиртову суміш,  
цукор, лимонну кислоту і сіль вугільної кислоти,  
згідно з винаходом, додатково містить гліцерин та  
сіль кухонну, а як сіль вугільної кислоти містить  
натрій двовуглекислий при такому співвідношенні  
інгредієнтів в мас. %:

цукор	0,1-0,2
лимонна кислота	0,001-0,003
гліцерин	0,006-0,01
сіль кухонна	0,004-0,007
натрій двовуглекислий	0,004-0,007
водно-спиртова суміш з розра- хунку міцності 40% об.	решта

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, та-  
ких як цукор, лимонна кислота, гліцерин та сіль  
кухонна разом з водно-спиртовою сумішшю смак  
горілки пом'якшується і в ньому зникає горілчана  
гіркота, а завдяки зв'язуванню натрієм двовуглеки-  
слим шкідливих домішок водно-спиртової суміші  
значно покращується аромат горілки - в ньому  
зникають різкі горілчані тони.

(19) UA (11) 36887 (13) A

Горілка особлива готується за такою послідовністю.

Спочатку готують водно-спиртову суміш з розрахунку на міцність близько 40% об. - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. Далі в купажний чан задають 1/2 частину приготовленої сортировки, потім додають натрій двовуглекислий (він же - бікарбонат натрію) і лимонну кислоту, перемішують і залишають купаж на 2-4 год. для асиміляції компонентів. Після цього купаж фільтрують і послідовно, перемішуючи після кожної задачі інгредієнту, задають сіль кухонну у вигляді водного розсолу, цукор у вигляді цукрового сиропу і гліцерин, попередньо розведений у водно-спиртовій суміші, і наприкінці додають останню 1/2 частину сортировки. Потім купаж ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторно визначають фізико-хімічні показники і органолептичні дані напою та в разі необхідності уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту.

Приклад конкретного виконання (див. таблицю, приклад 3):

Спочатку готують сортировку, змішуючи спирт етиловий ректифікований в кількості 41,8 л і воду питну пом'якшену в кількості 58,03 л, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля. В купажний чан об'ємом 100 л задають сортировку в кількості 50 л, потім додають натрій двовуглекислий (він же - бікарбонат натрію) в кількості 0,005 кг і лимонну кислоту в кількості 0,002 кг, перемішують і залишають купаж на 2-4 год. для асиміляції компонентів. Після цього купаж фільтрують і послідовно, перемішуючи після кожної задачі інгредієнту, задають сіль кухонну в кількості 0,005 кг у вигляді водного розсолу, цукор в кількості 0,15 кг у вигляді цукрового сиропу і гліцерин в кількості 0,008 кг, попередньо розведений у водно-спиртовій суміші, а наприкінці додають останні 49,83 л сортировки. Потім купаж ретельно перемішують протягом 15 хвилин і фільтрують, після чого лабораторно визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме, міцність

купажу, та в разі необхідності уточнюють її, додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого залежно від температури навколишнього середовища. Проводять органолептичну оцінку готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив.

За вказаною рецептурою отримують горілку з дуже високими фізико-хімічними показниками, а саме:

міцність, %	40
лужність, об'єм соляної кислоти (HCl) 0,1 моль/дм <sup>3</sup> , що пішов на титрування 100 см <sup>3</sup> горілки, см <sup>3</sup> , не більше	2,0
масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм <sup>3</sup> , не більше	3,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів (3:1) в безводному спирті, мг/дм <sup>3</sup> , не більше	3,0
масова концентрація ефірів у перерахунку на оцтово-етиловий в безводному спирті, мг/дм <sup>3</sup> , не більше	25,0
об'ємна частка метилового спирту в розрахунку на безводний спирт, %, не більше	0,03

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	безбарвний
смак	м'який, без горілчаної гіркоти
аромат	без різких горілчаних тонів

Дегустаційна оцінка за 10-бальною системою - 9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Горілка готується промисловим способом на базі наявного на лікєро-горілчаному підприємстві обладнання.

Інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Цукор	кг	0,08	0,1	0,15	0,2	0,22
Лимонна кислота	кг	0,0005	0,001	0,002	0,003	0,0035
Гліцерин	кг	0,005	0,006	0,008	0,01	0,011
Сіль кухонна	кг	0,003	0,004	0,005	0,007	0,008
Натрій двовуглекислий	кг	0,003	0,004	0,005	0,007	0,008
Спирт етиловий ректифікований	л	40,8	40,8	41,8	42,8	42,8
Вода питна пом'якшена	л	59,11	59,09	58,03	56,97	56,95
Органолептичні показники:						
Зовнішній вигляд			прозора рідина без сторонніх домішок і осаду			
Колір				безбарвний		
Смак		пекучий горілчаний	пом'якшений горілчаний	м'який, без горілчаної гіркоти	без горілчаної гіркоти	гострий
Аромат		різкий горілчаний	легкий горілчаний	без різких горілчаних тонів	без горілчаних тонів	без горілчаних тонів
Дегустаційна оцінка за 10-бальною шкалою		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)  
 Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26  
 (044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку \_\_\_\_\_ 2001 р. Формат 60х84 1/8.  
 Обсяг \_\_\_\_\_ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. \_\_\_\_\_

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.  
 (044) 268-25-22