



УКРАЇНА

(19) UA (11) 38196 (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) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ГОРІЛКИ "ЛЮБИМАЯ"

(21) 2000063286

(22) 06.06.2000

(24) 15.05.2001

(33) UA

(46) 15.05.2001, Бюл. № 4, 2001 р.

(72) Гончарук Володимир Якович, Колесник Юрій  
Миколайович, Немчин Олександр Федорович,  
Яценко Олег Володимирович(73) Товариство з обмеженою відповідальністю  
"Нова інтернаціональна корпорація"

(57) Композиція інгредієнтів для виготовлення горілки, яка містить водно-спиртову рідину, гідрокарбонат натрію та цукор, яка відрізняється тим, що вона містить як додатковий підсолоджуючий компонент фруктозу, а також додатково містить кислоту лимонну, гліцерин та сіль кухонну харчову при такому співвідношенні компонентів, кг, на 1000 дал горілки:

Компоненти	На 1000 дал
гідрокарбонат натрію	00,5-0,15
фруктоза	0,1-0,3
цукор	1,0-3,0
кислота лимонна	0,05-0,15
гліцерин	0,25-0,75
сіль кухонна харчова	0,005-0,015
водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого "Екстра" та води питної пом'якшеної з розрахунку на міцність купажу 40%	решта

Винахід належить до лікєро-горілкової промисловості і може бути використаний у виробництві горілок.

Відома горілка "Ідеал" (Рецептури лікєро-горілчанних напоїв і горілок. - Київ, 1994. - С.254), яка містить спирт етиловий, воду, гідрокарбонат натрію та гліцерин при такому співвідношенні компонентів у розрахунку на 1000 дал горілки:

Компоненти	На 1000 дал
гідрокарбонат натрію	0,5 кг
гліцерин	1,5 кг
спирт етиловий та вода з розрахунку на міцність купажу 40% об.	решта

Горілка має м'який смак та характерний горілчанний аромат. Недоліком горілки є монотонний загальновідомий смак і горілчанний аромат без оригінальності.

Відома горілка "Старорусская" (Рецептуры ликєро-водочных изделий и водок. - Москва: Легкая и пищевая промышленность, 1981. - С.271). Вона містить спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду питну виправлену та гідрокарбонат натрію при такому співвідношенні компонентів у розрахунку на 1000 дал горілки:

Компоненти	На 1000 дал
гідрокарбонат натрію	1 кг
спирт етиловий та вода у розрахунку на міцність купажу 40 % об.	решта

Горілка має м'який смак. Недоліком указаної горілки є монотонний аромат.

Як прототип обрана горілка "Колос" (Рецептури лікєро-горілчанних напоїв і горілок. - Київ, 1994. - С.170), яка містить спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду, гідрокарбонат натрію, ароматний спирт житніх сухарів, цукровий сироп (65,8 %-ний) при такому співвідношенні компонентів у розрахунку на 1000 дал горілки:

Компоненти	На 1000 дал
гідрокарбонат натрію	1 кг
цукровий сироп (65,8%-ний)	12 дм <sup>3</sup>
ароматний спирт житніх сухарів	500 дм <sup>3</sup>
спирт етиловий та вода у розрахунку на міцність купажу 40 % об.	решта

Горілка має специфічний монотонний смак та характерний горілчанний аромат з майже невідчутним відтінком житніх сухарів. Отже, недоліком за-

(13) A

(11) 38196

(19) UA

значеної горілки є монотонний дещо різкуватий смак.

В основу винаходу поставлена задача створити композицію інгредієнтів для виготовлення горілки, яка за рахунок зміни кількісного та якісного складу компонентів має м'який округлений смак і тонкий горілчанний аромат.

Технічний результат від використання винаходу полягає в покращенні органолептичних властивостей, а також у розширенні гами смакових властивостей відомих горілок.

Поставлена задача вирішується тим, що композиція інгредієнтів для виготовлення горілки, яка містить водно-спиртову рідину, гідрокарбонат натрію та цукор, згідно з винаходом, вона містить як додатковий підсолоджуючий компонент фруктозу, а також додатково містить кислоту лимонну, гліцерин та сіль кухонну харчову при такому співвідношенні компонентів, кг, на 1000 дал горілки:

Компоненти	На 1000 дал
гідрокарбонат натрію	0,05 - 0,15
фруктоза	0,1 - 0,3
Цукор	1,0-3,0
Кислота лимонна	0,05 - 0,15
гліцерин	0,25 - 0,75
сіль кухонна харчова	0,005 - 0,015
водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого "Екстра" та води питної пом'якшеної з розрахунку на міцність купажу 40 %	решта

Для виготовлення горілки використовують спирт етиловий ректифікований "Екстра" за ГОСТ 5962, воду питну пом'якшену за ГОСТ 2874, з твердістю не більше 0,2 мг.екв/дм<sup>3</sup>, цукор за ДСТУ 2316, гліцерин за ГОСТ 6824, гідрокарбонат натрію за ГОСТ 2156, сіль кухонну харчову за ГОСТ 13830, кислоту лимонну за ГОСТ 908 та фруктозу за ТУ 6-09-1979.

Горілку готують за технологічною інструкцією з лікєро-горілчаного виробництва ТІ У 18.4466-94, дотримуючись норм та правил санітарії. Спочатку готують водно-спиртову суміш (сортвалка). Водно-спиртову суміш попередньо фільтрують через вугілля БАУ-А, а потім - через На-катіонітовий фільтр. Повторну обробку сортвалки проводять, наприклад, на послідовно з'єднаних колонках, заповнених активованим вугіллем з активністю не нижче 50 одиниць, після цього фільтрують, наприклад, на фільтрі «Прогрес» через фільтруючий матеріал. Внесення інгредієнтів проводять у сортувальний чан у вигляді розчину в десятикратній кількості пом'якшеної води. Суміш старанно перемішують і фільтрують, потім проводять лабораторні дослідження і, при необхідності, уточнюють міцність горілки, додаючи розраховану кількість спирту.

Винахід ілюструється такими прикладами конкретної реалізації.

Приклад 1. Для виготовлення горілки у розрахунок на 1000 дал було взято:

	На 1000 дал
гідрокарбонат натрію	0,10
Фруктоза	0,20
Цукор	2,0
кислота лимонна	0,10
Гліцерин	0,50
сіль кухонна харчова	0,01
водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого "Екстра" та води питної пом'якшеної з розрахунку на міцність купажу 40%	решта

Приклади 2, 3. Горілку готували так, як описано вище, за винятком того, що змінювали співвідношення компонентів. Вміст компонентів, а також органолептичні властивості наведено у прикладах 2, 3 таблиці.

Таблиця

Компоненти горілки	Приклади		
	1	2	3
гідрокарбонат натрію, кг	0,05	0,10	0,15
фруктоза, кг	0,10	0,20	0,30
цукор	1,0	2,0	3,0
кислота лимонна	0,05	0,1	0,15
гліцерин	0,25	0,5	0,75
сіль кухонна харчова	0,005	0,01	0,015
спирт етиловий ректифікований "Екстра" та вода питна пом'якшена	Задають у розрахунок на міцність купажу 40 % об.		
Органолептичні властивості	Смак м'який, округлений. Аромат тонкий горілчанний	Смак м'який, округлений. Аромат тонкий горілчанний	Смак м'який, округлений. Аромат тонкий горілчанний

Отримана горілка має наступні граничні фізико-хімічні показники:

Міцність, %	40
Об'єм соляної кислоти $c(\text{HCl}) = 0,1$ моль/дм <sup>3</sup> , витрачений на титрування 100 см <sup>3</sup> горілки, см <sup>3</sup> , не більше	3,0
Масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм <sup>3</sup> , не більше	3,0
Масова концентрація сивушного масла у перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів (1:3) в безводному спирті, мг/дм <sup>3</sup> , не більше	3,0
Масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір у безводному спирті, мг/см <sup>3</sup> , не більше	25,0
Об'ємна частка метилового спирту у безводному спирті, % не більше	0,03

Наведені приклади підтверджують досягнення технічного результату в заявленому інтервалі кількісного вмісту компонентів. Виготовлення го-

рілки, що заявляється, здійснюється на стандартному обладнанні і не потребує додаткових технологічних витрат.

---

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 60x84 1/8.  
Обсяг \_\_\_\_\_ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. \_\_\_\_\_

---

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

---