



УКРАЇНА

(19) UA (11) 38208 (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 "ПРИМА М'ЯКА"

(21) 2000063300

(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 го-  
рілки, яка містить водно-спиртову рідину, гідрокар-  
бонат натрію та цукор, яка **відрізняється** тим, що  
вона містить як додатковий підсолоджуючий ком-понент фруктозу, а також додатково містить кисло-  
ту лимонну при такому співвідношенні компонен-  
тів, кг, на 1000 дал горілки:

гідрокарбонат натрію	0,5 - 1,5;
фруктоза	1,0 - 2,0;
цукор	5,0 - 15,0;
кислота лимонна	0,5 - 1,5;
водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого "Ек- стра" та води питної	
пом'якшеної з розрахунку на мі- цність купажу 40 %	решта.

Винахід відноситься до лікєро-горілочної про-  
мисловості і може бути використаний у виробницт-  
ві горілок.

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

гідрокарбонат натрію	0,5 кг;
гліцерин	1,5 кг;
спирт етиловий та вода у розра- хунку на міцність купажу 40 % об.	решта.

Горілка має м'який смак та характерний горіл-  
чаний аромат. Недоліком горілки є монотонний за-  
гальновідомий смак і горілчаний аромат без оригі-  
нальності.

Відома горілка "Старорусская" (Рецептуры ли-  
кєро-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:

гідрокарбонат натрію	1 кг;
спирт етиловий та вода у розра- хунку на міцність купажу 40 % об.	решта.

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

Як прототип вибрана горілка "Колос" (Рецеп-  
тури лікєро-горілчаних напоїв і горілок. - Київ,  
1994. - С. 170), яка містить спирт етиловий ректи-  
фікований вищої очистки, воду, гідрокарбонат на-

трію, ароматний спирт житніх сухарів, цукровий  
сироп (65,8 %-ний) при такому співвідношенні ком-  
понентів у розрахунку на 1000 дал горілки:

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

Горілка має специфічний монотонний смак, та  
характерний горілчаний аромат з майже невідчу-  
тим відтінком житніх сухарів. Отже, недовіком го-  
рілки є монотонний дещо різкуватий смак.

В основу винаходу поставлена задача створи-  
ти композицію інгредієнтів для виготовлення горіл-  
ки, яка за рахунок зміни кількісного та якісного  
складу компонентів має м'який округлений смак і  
тонкий горілчаний аромат.

Технічний результат від використання винахо-  
ду виражається в покращенні органолептичних  
властивостей, а також у розширенні гами смакових  
властивостей відомих горілок.

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

гідрокарбонат натрію	0,5 - 1,5;
фруктоза	1,0 - 2,0;
цукор	5,0 - 15,0;

(19) UA (11) 38208 (13) A

кислота лимонна 0,5 - 1,5;  
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, гідрокарбонат натрію за ГОСТ 2156, 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 (сортуння). Водно-спиртову суміш попередньо фільтрують, наприклад, через вугілля БАУ-А, а потім через Натаніонітовий фільтр. Повторну обробку сортуння 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 сортунвальний чан у вигляді розчину або суміші в десятикратній кількості пом'якшеної води. Купаж 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:

гідрокарбонат натрію	0,5;
фруктоза	1,0;
цукор	5,0;
кислота лимонна	0,5;

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	0,5	1,0	1,5
фруктоза, кг	1,0	1,5	2,0
цукор	5,0	10,0	15,0
кислота лимонна	0,5	1,0	1,5
спирт етиловий ректифікований "Екстра" та вода питна пом'якшена	Задають у розрахунку 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 с/НС1/=0,1 моль/дм <sup>3</sup> , витрачений на титрування 100 см 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 горілки, здійснюється на стандартному обладнанні і не потребує додаткових технологічних затрат.

---

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

---