



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 46517

(13) A

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДВИДАЄТЬСЯ ПІД
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ
ВЛАСНИКА
ПАТЕНТУ

(54) ГОРІЛКА

1

2

(21) 2001085526

(22) 02 08 2001

(24) 15 05 2002

(46) 15 05 2002, Бюл. № 5, 2002 р.

(72) Стремьдін Валентин Володимирович, Начева
Тетяна Олександрівна, Гулієв Роберт Рубенович,
Терзієв Володимир Георгійович, Кузанашвілі Ро-
ман Карлович, Мещанінова Тетяна Іванівна, Ля-
шенко Василь Миколайович(73) ОРЕНДНЕ ПІДПРИЄМСТВО "ОДЕСЬКИЙ
КОНЬЯЧНИЙ ЗАВОД"(57) Горілка, яка містить цукор, гідрокарбонат
натрію, лимонну кислоту і водно-спиртову суміш зі
спирту етилового ректифікованого "Екстра" і водизм'якшеної, яка відрізняється тим, що вона до-
датково містить сорбіт і гліцерин дистильований,
при наступному вмісті інгредієнтів, кг на 1000 дал
горілки

Цукор	5,0 - 25,0
Сорбіт	0,5 - 11,0
Гліцерин дистильований	0,1 - 0,8
Лимонна кислота	0,1 - 4,0
Гідрокарбонат натрію	0,2 - 1,2
Водно-спиртова рідина зі спирту етилового рек- тифікованого "Екстра" і води зм'якшеної	решта

Винахід відноситься до харчової промисловос-
ті, а саме до лікєро-горілкової галузі, і призначе-
но для виробництва горілок.

З існуючого рівня техніки, який відноситься до
розглянутої галузі, найбільш близькою, по сукуп-
ності ознак, до винаходу, який заявляється, є горі-
лка "Суханівська", яка містить наступні інгредієнти,
на 1000 дал: 0,5 кг цукру, 0,8 кг гідрокарбонату на-
трію, 1,0 кг лимонної кислоти, і водно-спиртову рі-
дину зі спирту етилового ректифікованого "Екстра"
і води зм'якшеної, з розрахунку на міцність купажу
39 - 41 про % - інше (Рецептури лікєро-горілчаних
і напоїв і горілок Київ, 1994 р., с. 262).

Винахід, який заявляється, збігається з відо-
мою горілкою по наступній сукупності суттєвих
ознак, а саме, містить цукор, гідрокарбонат натрію,
лимонну кислоту, і водно-спиртову рідину зі спирту
етилового ректифікованого "Екстра" і води зм'як-
шеної.

Відома горілка не забезпечує технічний ре-
зультат винаходу, який заявляється, що обумов-
лено її якісним і кількісним складом, який додає
горілці слідуєчі органолептичні властивості мо-
нотонний, характерний смак і аромат, властива
горілці, без оригінальності.

Задача, на рішення якої спрямовано винахід,
який заявляється, складається в удосконаленні
горілки, шляхом зміни її якісного і кількісного скла-
ду, що забезпечить м'який, округлий смак, без різ-

кого спиртового тону, у сполученні з тонким чис-
тим горілчанним ароматом.

Поставлена задача вирішується в горілці, яка
містить цукор, гідрокарбонат натрію, лимонну кис-
лоту і водно-спиртову рідину зі спирту етилового
ректифікованого "Екстра" і води зм'якшеної тим,
що згідно предмета винаходу, вона додатково міс-
тить сорбіт і гліцерин дистильований, при наступ-
ному вмісті інгредієнтів, кг на 1000 дал горілки.

Цукор	5,0 - 25,0
Сорбіт	0,5 - 11,0
Гліцерин дистильований	0,1 - 4,0
Лимонна кислота	0,1 - 0,8
Гідрокарбонат натрію	0,2 - 1,2
Водно-спиртова рідина зі спирту етилового ректифікованого "Екстра" і води зм'якшеної	Решта

Винахід, який заявляється, в обов'язі приведе-
ної вище сукупності суттєвих ознак, має м'який,
округлий смак, без різкого спиртового тону, в спо-
лученні з тонким чистим горілчанним ароматом.

При виході за заявлені інтервали вмісту інгре-
дієнтів, зазначені органолептичні властивості в
горілки не виявляються.

• при вмісті інгредієнтів меншому, чим нижні
границі заявлених інтервалів, приготівлений горі-
лка не має зазначених вище органолептичних
властивостей: смак - пекучий, з гіркотою, аромат -
різкий, характерний для міцних напоїв,

(13) A

(11) 46517

(19) UA

• при вмісті інгредієнтів більшому, ніж верхні границі заявлених інтервалів, горілка має солодкуватий, з пркотою смак, і неприємний аромат

Запропоновану горілку готують наступним способом

Попередньо, готують водні розчини з інгредієнтів, які входять до її складу: цукру, сорбіту, гліцерину дистильованого, лимонної кислоти, та гідрокарбонату натрію, по будь-який з відомих технологій, які використовуються в лікєро-горілчаній або харчовій промисловості

Для готування водно-спиртової суміші використовують питну воду, яка попередньо пройшла двохстадійне очищення. Зм'якшену воду з напірного збірника самопливом подають у сортувальний чан, де неї змішують зі спиртом етиловим ректифікованим "Екстра". Спирт і воду змішують з таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 39,9 - 40,1%об

Приготовлену водно-спиртову суміш піддають послідовному очищенню на пісковому фільтрі, на вугільній колонці, а потім знову на пісковому фільтрі

Після очищення, водно-спиртову суміш направляють у довідний чан, де здійснюють її змішування з інгредієнтами, на 1000 дал: 5,0 - 25,0кг цукру, у виді водного розчину, 0,5 - 11,0кг сорбіту, у виді водного розчину, 0,1 - 4,0кг гліцерину, дистильованого, у виді водного розчину, 0,1 - 0,8 лимонної кислоти, у виді водного розчину, 0,2 - 1,2кг гідрокарбонату натрію, у виді водного розчину. Введення інгредієнтів здійснюють при постійному перемішуванні, після чого приготовлену горілку доводять до необхідної міцності 40,0об %, додаванням спирту або води

Приготовлена, з зазначеним вмістом інгредієнтів, горілка володіє наступними органолептичними властивостями: прозора безбарвна рідина, смак - м'який, округлий, без різкого спиртового тону, у сполученні з тонким, чистим горілочним ароматом

Приклад 1

Для готування горілки, попередньо готують водні розчини цукру, сорбіту, гліцерину дистильованого, лимонної кислоти, гідрокарбонату натрію, по будь-якої з відомих технологій, які використовуються у лікєро-горілчаній або харчовій промисловості

Для готування водно-спиртової суміші використовують питну воду, яка попередньо пройшла двоступінчасте очищення від солей. Зм'якшену воду з напірного збірника самопливом подають у сортувальну ємність, де її змішують зі спиртом етиловим ректифікованим "Екстра". Спирт і воду змішують з таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 39,9 - 40,1об %

Приготовлену водно-спиртову рідину піддають послідовно очищенню на пісковому фільтрі, вугільній колонці, а потім знову на пісковому фільтрі

Після очищення, водно-спиртову направляють у збірник готової продукції, де здійснюють її змішування з інгредієнтами, відповідно до рецептури, для чого в неї вводять, при постійному перемішуванні, з розрахунку на 1000дал горілки: 5,0кг цукру (у виді водного розчину), 0,5кг сорбіту (у виді водного розчину), 0,1кг гліцерину дистильованого (у виді водного розчину), 0,1кг лимонної кислоти (у виді водного розчину), 0,2кг гідрокарбонату натрію (у виді водного розчину)

Після перемішування, отриману горілку доводять до міцності 40,0об % додаванням спирту або води

Приготовлена горілка з зазначеним вмістом інгредієнтів володіє наступними органолептичними властивостями: прозора безбарвна рідина, смак - м'який, округлий, без різкого спиртового тону, у сполученні з тонким чистим горілочним ароматом

Приклад 2

Здійснюють готування горілки аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком вмісту інгредієнтів

Для готування 1000дал горілки використовують 25,0кг цукру, 11,0кг сорбіту, 4,0кг гліцерину дистильованого, 0,8кг лимонної кислоти, 1,2кг гідрокарбонату натрію

Приготовлена, з зазначеним вмістом інгредієнтів, горілка володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, смак - м'який, округлий, без різкого спиртового тону, у сполученні з тонким чистим горілочним ароматом

Приклад 3

Готування горілки здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком вмісту інгредієнтів. Для готування 1000дал горілки використовують 4,0кг цукру, 0,4кг сорбіту, 0,05кг гліцерину дистильованого, 0,05кг лимонної кислоти, 0,1кг гідрокарбонату натрію

Приготовлена горілка володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, смак - пекучий, з пркотою і різким спиртовим тоном, аромат - різкий, характерний для міцних напоїв

Приклад 4

Готування горілки здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком вмісту інгредієнтів. Для готування 1000дал горілки використовують 26,0кг цукру, 12,0кг сорбіту, 4,5 гліцерину дистильованого, 0,9кг лимонної кислоти і 1,3кг гідрокарбонату натрію

Приготовлена горілка володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, смак - солодкуватий, з пркотою, аромат

ДП «Український інститут промислової власності» (Укрпатент)
вул. Сим'ї Хохлових, 15, м. Київ, 04119, Україна
(044) 456 – 20 – 90

ТОВ «Міжнародний науковий комітет»
вул. Артема, 77, м. Київ, 04050, Україна
(044) 216 – 32 – 71