



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 47700

(13) A

(51) 6 C12G3/00,3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ГОРІЛКИ ОСОБЛИВОЇ "ІМПЕРІАЛ ПЛАТИНОВИЙ"

1

2

(21) 2001075352

(22) 26 07 2001

(24) 15 07 2002

(46) 15 07 2002, Бюл. № 7, 2002 р.

(72) Пугач Дмитро Олександрович

(73) Пугач Дмитро Олександрович

(57) Композиція інгредієнтів горілки особливої, яка містить житні сухарі, підсолоджувач, спирт етиловий ректифікований та воду питну пом'якшену, яка відрізняється тим, що вона додатково містить гліцерин, як підсолоджувач використовують глюкозу і фруктозу, а як спирт етиловий ректифікова-

ний використовують спирт етиловий ректифікований "Екстра" при такому співвідношенні кг/1000 дал готової продукції

гліцерин	0,018-0,044
глюкоза	0,9-2,2
фруктоза	0,45-1,1
мед натуральний	1,35-3,3
житні сухарі	0,36-0,88
спирт етиловий	решта на міц-
ректіфікований "Екстра" та	ність купажу
вода питна підготовлена	40% об

Винахід відноситься до лікєро-горілкової промисловості, а саме до виробництва горілок

Відома композиція інгредієнтів для горілки "Графська слобода" (див. патент RU № 95105343, МКП С 12 G 3/06, 1996р.), яка містить при наступному співвідношенні інгредієнтів кг/1000 дал готової продукції

житні сухарі	1,8 - 2,2
пшеничні сухарі	1,8-2,2
глюкоза	9,8-10,2
лимонна кислота	0,1 - 0,25
спирт етиловий	
ректіфікований та вода	решта на міцність
питна підготовлена	купажу 40% об

Збіжними ознаками відомої композиції та композиції, що заявляється, є наступні житні сухарі, глюкоза, спирт етиловий ректифікований та вода питна підготовлена

Причинами, які перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату, є наступні: невисокі дегустаційні властивості горілки, недостатньо м'який смак з простим хлібним ароматом,

недостатньо висока кількість корисних цілющих речовин,

при низьких температурах горілка замерзає і переходить до аморфного стану, після чого при внесенні в тепло вона розшаровується

Найближчим технічним рішенням до винаходу, що заявляється, є композиція інгредієнтів горілки

особливої "Київська Русь" (див. патент UA № 24019 CI, МКП С 12 G 3/00, 1998р.), яка містить на кг/1000 дал готової продукції

житні сухарі	1,8 - 2,2
мед	4,5 - 5,5
цукор	13,5 - 16,5
спирт етиловий	
ректіфікований та	
вода питна підготов-	решта на міцність
лена	купажу 40% об

Збіжними ознаками відомої композиції та композиції, що заявляється, є наступні: підсолоджувач, мед, житні сухарі, спирт етиловий ректифікований і вода питна підготовлена

Причинами, що перешкоджають отриманню очікуваного технічного результату вищезгаданої композиції інгредієнтів є наступні

невисокі дегустаційні властивості через недостатню м'якість і пекучість смаку,

використання в композиції інгредієнтів великої кількості висококалорійного підсолоджувача цукру, який повільно розчиняється і асимілюється у водно-спиртовому розчині,

невисока стійкість горілки до її замерзання, тобто переходу при низькій температурі до аморфного стану

В основу винаходу поставлено задачу удосконалення композиції інгредієнтів горілки особливої, яка завдяки додатковому використанню компонентів гліцерину, як підсолоджувача - глюкози і фрук-

(13) A

(11) 47700

(19) UA

този, а як спирту етилового ректифікованого - спирт етиловий ректифікований "Екстра" та якісному збалансованому співвідношенню всіх компонентів композиції забезпечується приготування горілки особливої з підвищеними дегустативними властивостями - особливо м'яким приємним горіллячим смаком без пекучого присмаку і легким хлібно-медовим вишуканим ароматом, швидкому і якісному засвоєванню організмом людини, тонізуючому ефекту по зняттю напруги і швидкому безболісному виходу з похмільного синдрому, крім того горілка особливої має знижену крапку замерзання

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак, які входять в композицію, що заявляється - житні сухарі, підсолоджувач, спирт етиловий ректифікований та вода питна підготовлена, а також нових відмінних від прототипу суттєвих ознак достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони - додатково містить гліцерин, як підсолоджувач використовують глюкозу і фруктозу, а як спирт етиловий ректифікований використовують спирт етиловий ректифікований "Екстра" при слідує чому співвідношенні кг/1000 дал готової продукції

гліцерин	0,018 - 0,044
глюкоза	0,9 - 2,2
фруктоза	0,45 - 1,1
мед натуральний	1,35 - 3,3
житні сухарі	0,36 - 0,88
спирт етиловий ректифікований "Екстра"	решта
та вода питна підготовлена	на міцність купажу 40% об

Таким чином, завдяки використанню в композиції інгредієнтів горілки особливої всіх суттєвих ознак, а саме додатковому вмісту компонентів - гліцерину, заміні підсолоджувача на натуральні компоненти, які легко засвоюються - глюкоза, фруктоза та якісному збалансованому співвідношенню нових і відомих компонентів виконується позитивне рішення поставленої задачі

завдяки сукупному використанню в композиції інгредієнтів гліцерину, глюкози, фруктози, меду, житніх сухарів і спирту етилового ректифікованого "Екстра" та води питної підготовленої отримана горілка набуває особливої м'якості, посилюються смакові і ароматичні властивості з легким хлібно-

медовим вишуканим ароматом Крім цього ці інгредієнти впливають на зниження точки замерзання горілки, що значно спрощує умови її зберігання,

завдяки використанню натуральних підсолоджувачів (глюкози і фруктози) разом з медом, забезпечується швидке засвоєвання напою організмом людини, а також швидкий і безболісний вихід з похмільного синдрому

Для приготування горілки особливої "Імперіал платиновий" використовують

спирт етиловий ректифікований "Екстра" за ГОСТ 5962,

воду питну пом'якшену за ГОСТ 2874, з твердістю не більше 0,1мг екв/дм³,

гліцерин за ГОСТ 6824,

глюкоза за ГОСТ 975,

фруктоза за ГОСТ 6-09,

мед натуральний за ГОСТ 19792,

ароматний спирт, виготовлений з житніх сухарів за ГОСТ 686

З спирту етилового ректифікованого "Екстра" і води питної підготовленої, які відповідають вимогам стандартів відомих способом, методом змішування у сортировочному чані готують сортировку Потім проводять обробку сортировки активованим вугіллям і подають у довідний чан. Послідовно при постійному перемішуванні проводять купажування сортировки з іншими компонентами гліцерином (0,018 - 0,044) кг, глюкозою (0,9 - 2,2) кг, фруктозою (0,45 - 1,1) кг, медом натуральним (1,35 - 3,3) кг, житніми сухарями (0,36 - 0,88) кг і купа жують, доводять купаж до міцності 40% об і подають на розлив

Приклади конкретного виконання зведені у таблицю

Композиція інгредієнтів горілки особливої за прикладами №№ 1 - 6 готують аналогічно загальному прикладу

Аналізуючи приведені приклади, необхідно відмітити, що придатними до виробництва є приклади 2, 3, 4 і 5

Оптимальні приклади - 3 і 4

Нова композиція інгредієнтів горілки особливої використовується заявником при приготуванні дослідної партії горілки особливої "Імперіал платиновий", яка користується підвищеним попитом у споживачів

Таблиця

Приклади конкретного приготування композиції інгредієнтів горілки особливої "Імперіал платиновий" на 1000 дал гот прод

№ п/п	Перелік інгредієнтів та органолептичні показники	Одиниці виміру	Приклади					
			№1	№2	№3	№4	№5	№6
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Гліцерин	кг	0,0017	0,018	0,02	0,04	0,044	0,046
2	Глюкоза	г	0,85	0,9	1,0	2,0	2,2	2,3
3	Фруктоза	г	0,42	0,45	0,5	1,0	1,1	1,15
4	Мед натуральний	г	0,28	1,35	1,5	3,0	3,3	3,45
5	Житні сухарі	г	0,34	0,36	0,4	0,8	0,88	0,92

Продовження таблиці

6	Спирт етиловий ректифікований "Екстра"	-"	Спирт і воду задають у розрахунку на міцність купажу 40% об			
7	Вода питна підготовлена	-"				
Органолептичні показники						
Зовнішній вигляд			Прозора безбарвна рідина без сторонніх включень			
Смак			Горічаний з відчутним пекучим присмаком	М'який горічаний без пеку- чого присмаку	Особливо м'який горічаний без пекучого при- смаку	Особливо м'який з солодкува- тим при- смаком
Аромат			Горічаний	Горічаний з легким приємним вишуканим хлібно-медовим ароматом		Перенаси- чений хлібно-ме- довий аромат

ДП «Український інститут промислової власності» (Укрпатент)

вул. Сім'ї Хохлових, 15, м. Київ, 04119, Україна

(044) 456 – 20 – 90

ТОВ "Міжнародний науковий компет"

вул. Артема, 77, м. Київ, 04050, Україна

(044) 216 – 32 – 71