



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 47796

(13) A

(51) 6 C 12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ГОРІЛКИ ОСОБЛИВОЇ "ІМПЕРІАЛ ЗОЛОТИЙ"

1

2

(21) 2001096446

(22) 20 09 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 гліцерин, підсолоджувач, ароматизатор, спирт етиловий ректифікований і воду питну підготовлену, яка **відрізняється** тим, що як підсолоджувач в композиції використовують глюкозу і фруктозу, як ароматизатор використовують рослинну сировину плодів коріандру, кореня і листя

женьшеню та цвіту липи, а як спирт - спирт етиловий ректифікований «Екстра» при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готової горілки

гліцерин, кг	0,01-0,03
глюкоза, кг	0,2-0,6
фруктоза, кг	0,25-0,75
плоди коріандру, кг	0,1-0,3
корінь і листя женьшеню, кг	0,05-0,15
цвіт липи, кг	0,6-1,8
спирт етиловий ректифікований «Екстра» та вода	решта на міцність купажу
питна підготовлена, дм ³	40% об

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

Відомим технічним рішенням є композиція інгредієнтів "Водка Презент" (див патент RU №95105341, МКП С 12 G 3/06, 1996р), яка містить кг на 1000 дал готової продукції

гліцерин	0,3 - 0,5
цукор	11,0 - 13,0
гідрокарбонат натрію	0,4 - 0,6
спирт етиловий ректифікований і	решта на міцність купажу 40% об
вода питна підготовлена	

Збіжними ознаками відомої композиції та композиції, що заявляється, є гліцерин, підсолоджувач - цукор, спирт етиловий ректифікований і вода питна підготовлена

Причинами, що перешкоджають отриманню очікуваного технічного результату при використанні вищевказаної композиції інгредієнтів є

недостатньо високі дегустаційні властивості горшки - присутність у горілці пекучого смаку і різкого спиртового аромату,

використання в горілці висококалорійного підсолоджувача — цукру,

відсутність корисних речовин і вітамінів,

горілка потребує певних умов зберігання

Найближчим технічним рішенням до рішення, що заявляється, є композиція інгредієнтів горілки "Муромцевская" (див патент RU № 94041138,

МКП С 12 G 3/06, 1996р), яка містить кг на 1000 дал готової продукції

цукор	20,0 - 25,0
гліцерин	0,65 - 0,75
есенція "Вишня Северная"	3,0 - 5,0
спирт етиловий ректифікований і	решта на міцність купажу 40% об
вода питна підготовлена	

Збіжними ознаками відомої композиції та композиції, що заявляється, є гліцерин, підсолоджувач, ароматизатор, спирт етиловий ректифікований і вода питна підготовлена

Причинами, що перешкоджають одержанню очікуваного результату при використанні вищевказаної композиції інгредієнтів є

недостатньо високі дегустаційні властивості горілки через її солодкуватий смак з пекучим присмаком та специфічний різкий вишневий аромат, який звужує коло споживачів,

горілка має високу калорійність (високий склад цукру) і низький склад корисних речовин,

використання в композиції синтетичної вишневої есенції

В основу винаходу поставлено задачу удосконалення композиції інгредієнтів горілки особливої, яка завдяки використанню гліцерину, як підсолоджувача глюкози і фруктози, як ароматизатора рослинної сировини плодів коріандра, кореню і листя

(13) A

(11) 47796

(19) UA

женьшеню та цвіту липи, як спирту -спирту етилового ректифікованого "Екстра" та якісному збалансованому співвідношенню всіх компонентів композиції забезпечується особливо м'який, округлий, злагоджений горілчаний без пекучого присмаку смак з приємним легким вишуканим польовим ароматом з освіжаючим після смаковим відчуттям, крім того, горшка має знижену калорійність, при наявності корисних речовин і вітамінів, її швидке засвоєння організмом людини, вплив на прискорений і безболісний вихід споживача з похмільного синдрому, через знижену точку замерзання напою, спрощуються умови його зберігання при температурах нижче -15°C

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак, які включені в композицію, що заявляється - гліцерин, підсолоджувач, ароматизатор, спирт етиловий ректифікований і вода питна підготовлена, а також нових відмінних від прототипу суттєвих ознак достатніх у всіх випадках, на які поширюється об'єм правової охорони - як підсолоджувач в композиції використовують глюкозу і фруктозу, як ароматизатор використовують рослинну сировину плодів коріандру, кореню і листя женьшеню та цвіту липи, а як спирт - спирт етиловий ректифікований "Екстра" при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готової горілки

гліцерин, №	0,01 - 0,03
глюкоза, кг	0,2 - 0,6
фруктоза, кг	0,25 - 0,75
плоди коріандру, кг	0,1 - 0,3
корінь і листя женьшеню, кг	0,05 - 0,15
цвіт липи, кг	0,6 - 1,8
спирт етиловий ректифікований "Екстра" і	решта до міцності купажу 40% об

вода питна підготовлена, дм³
Таким чином, завдяки

використанню в композиції інгредієнтів горілки всіх суттєвих ознак, а саме якісному підбору компонентів і кількісному збалансованому співвідношенню - горшка набуває нових, підвищених дегустаційних властивостей - особливо м'який, округлий, злагоджений без пекучого присмаку горілчаний смак з приємним легким вишуканим польовим ароматом з освіжаючим після смаковим відчуттям,

використанню замість цукру підсолоджувачів глюкози і фруктози зменшує калорійність напою і додає горілці корисних речовин, крім того, завдяки цим підсолоджувачам, горшка набуває властивостей швидкого засвоєння організмом людини та прискореного і безболісного виходу з похмільного синдрому споживача,

використанню гліцерину і фруктози окрім пом'якшувачих і підсолоджувачих функцій знижується точка замерзання горілки, що впливає на спрощення умов зберігання напою при знижених температурах,

використанню нового сукупного ароматизатора з рослинної сировини плодів коріандру, кореню і

листя женьшеню та цвіту липового надається горілці приємного своєрідного, неповторного, вишуканого польового аромату без спиртового відтінку

Крім того, використання цих рослин в горілці надає їй цілющих властивостей, збагачує вітамінами А, С, В, Р і позитивно впливає на організм людини (поліпшення травлення і підвищення апетиту і тонусу шлунково-кишкового тракту, профілактика і лікування при грипі, ангіні, захворюваннях органів дихання та інше)

Композиція інгредієнтів горілки особливо "Імперіал Золотий" готується наступним чином

Для приготування 1000 дал горілки особливо "Імперіал Золотий" використовують

спирт етиловий ректифікований "Екстра" за ГОСТ 5962 ,

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

гліцерин за ГОСТ 6824,

глюкозу за ГОСТ 975,

фруктозу за ТУ 6-09,

ароматні спирти, виготовлені із плодів коріандру за ГОСТ 29055,

ароматні спирти, виготовлені із плодів коріандру за ГОСТ 29055,

листя та корінь женьшеню за ТУ 4613 4,

цвіт липи за ГОСТ 6518

Спирт етиловий ректифікований "Екстра" і воду, які відповідають вимогам стандартів, подають у чан для приготування сортування, обробляють активованим вугіллям

Заздалегідь окремо готують ароматні спирти

беруть (0,1 - 0,3)кг коріандру, подрібнюють, завантажують у куб перегінного апарату, заливають 1,0дм³ водно-спиртовою рідиною міцністю 50% і піддають перегонці В результаті отримують (0,3 - 0,9)дм³ ароматного спирту коріандру міцністю 75%,

беруть (0,05 - 0,15)кг кореню і листя женьшеню, подрібнюють, завантажують у куб перегінного апарату, заливають 2,0дм³ водно-спиртовою рідиною міцністю 50% і піддають перегонці В результаті отримують (0,5 - 1,5)дм³ ароматного спирту кореню і листя женьшеню міцністю 75%

Окремо готують настій цвіту липи

беруть (0,6 - 1,8)кг цвіту липи, подрібнюють і заливають 31,4дм³ 45%-ною водно-спиртовою рідиною, настоюють протягом 7 діб Настій 1-го зливу (9,6 - 28,8)дм³ міцністю 43% зливають

В отримане сортування додають приготівлені ароматний спирт коріандру (0,3 - 0,9)дм³, ароматний спирт кореню і листя женьшеню (0,5 - 1,5)дм³, настій цвіту липи (9,6 - 28,8)дм³, гліцерин (0,01 - 0,03)кг, глюкозу (0,2 - 0,6)кг, фруктозу (0,25 - 0,75)кг, купажують, доводять купаж до міцності 40% об і подають на розлив

Приклади конкретного виконання зведені в таблицю (додаток до опису)

Таблиця

ПРИКЛАДИ

конкретного приготування композиції інгредієнтів горілки особливої "Імперіал Золотий" на 1000кг готового продукту

№№ п/п	Перелік інгредієнтів і органолептичні показники	Одиниці виміру	ПРИКЛАДИ				
			№1	№2	№3	№4	№5
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Гліцерин	кг	0,008	0,01	0,02	0,03	0,032
2	Глюкоза	-//-	0,16	0,2	0,4	0,6	0,64
3	Фруктоза	-//-	0,2	0,25	0,5	0,75	0,8
4	Коріандр (плоди)	-//-	0,08	0,1	0,2	0,3	0,32
5	Женьшень (корінь, листя)	-//-	0,04	0,05	0,1	0,15	0,16
6	Липа (цвіт)	-//-	0,48	0,6	1,2	1,8	1,92
7	Спирт етиловий ректифікований	Решта на міцність купажу 40% об					
8	"Екстра" і вода питна підготовлена						
	Органолептичні показники						
1	Зовнішній вигляд		Прозора рідина без сторонніх включень				
2	Смак		Горічаний з відчутним пекучим присмаком	Особливо м'який, округлий без пекучого присмаку			Особливо м'який
3	Аромат		Різкий горічаний	Приємний, легкий, вишуканий польовий аромат			Горічаний з перенасиченим відчутним неприємним ароматом

Композицію інгредієнтів горілки особливої за прикладами №№ 1 - 5 готують аналогічно вищезгаданому способу

Аналізуючи приведеш приклади, необхідно відмітити, що додатними до виробництва є приклади 2, 3 і 4

Оптимальний приклад - 3

Композиція, що заявляється, використовується заявником при виробництві дослідної партії горілки особливої "Імперіал Золотий", яка користується підвищеним попитом у споживачів

ДП «Український інститут промислової власності» (Укрпатент)

вул. Сим'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