



УКРАЇНА

(19) UA (11) 81200 (13) C2  
(51) МПК  
C12G 3/06 (2006.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ГОРІЛКИ ОСОБЛИВОЇ "КАТЕРИНОСЛАВСЬКА  
(ЕКАТЕРИНОСЛАВСКАЯ)"

1

2

(21) а200609438

(22) 30.08.2006

(24) 10.12.2007

(72) ТРИГУБ ОЛЕКСАНДР ВІТАЛІЙОВИЧ, UA,  
МАРТИНОВ ОЛЕКСАНДР ЛЕОНІДОВИЧ, UA,  
ТРИГУБ ГАЛИНА ІВАНІВНА, UA(73) СПІЛЬНЕ ПІДПРИЄМСТВО З ІНОЗЕМНИМИ  
ІНВЕСТИЦІЯМИ ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ  
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "КИПАРИС", UA

(56) UA U 10599, 15.11.2005

UA A 70838, 15.10.2004

UA A 47796, 15.07.2002

UA C2 51709, 16.12.2002

(57) Композиція інгредієнтів для горілки особливої,  
що містить водно-спиртову рідину із спирту  
етилового ректифікованого "Люкс" і питної води  
підготовленої, ароматний спирт корінняженьшеню, глюкозу, яка відрізняється тим, що  
додатково містить ароматний спирт липового  
цвіту, ароматний спирт олії ефірної лимонної і  
фруктозу при наступному співвідношенні  
інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:ароматний спирт коріння женьшеню, дм<sup>3</sup> 1,1-2,9  
ароматний спирт липового цвіту, дм<sup>3</sup> 5,55-7,85  
ароматний спирт олії ефірної лимонної, дм<sup>3</sup>

0,4 - 0,5

фруктоза, кг 1,55-1,85

глюкоза, кг 3,65-4,45

водно-спиртова рідина із спирту етилового  
ректифікованого "Люкс" та води питної  
підготовленої на міцність купажу 40 об. %, дм<sup>3</sup>

решта.

Винахід належить до харчової промисловості,  
зокрема, до лікєро-горілкової промисловості, і  
призначений для виготовлення алкогольних  
напоїв.

Відома горілка особлива "Перлова лимонна",  
[див. деклараційний патент України №70838A,  
МПК<sup>7</sup> C12G3/06, опубл. 15.10.2004,  
бюл.№10,2004р.], яка вміщує на 1000 дал готової  
продукції: цукор, кг 25,0 - 35,0; ароматний спирт  
лимонної олії, дм<sup>3</sup> 4,0 - 6,0, спирт етиловий  
ректифікований "Екстра" та воду - решта.

Збіжними ознаками відомої горілки та  
композиції, що заявляється є наявність  
ароматного спирту лимонної олії, підсолоджувача  
та водно-спиртової рідини. В якості  
підсолоджувача використовується цукор.

По даній рецептурі отримують горілку міцністю  
38%. Ця горілка має невисокі органолептичні  
показники, а саме - м'який, злегка пекучий смак і  
загальновідомий простий смак одного із  
інгредієнтів - лимона, що знижує якості напою.  
Крім того, вона недостатньо збагачена біологічно-  
активними речовинами.

Найближчим технічним рішенням до винаходу,  
що заявляється, є горілка особлива "КАЛГАНОВ.  
ЗОЛОТА. (KALGANOFF.GOLD)", [див.

деклараційний патент України №10599, МПК<sup>7</sup>  
C12G3/06, опубл. 15.11.2005, бюл. №11, 2005р.],  
яка обрана за прототип. Горілка містить на 1000  
дал готової продукції: ароматний спирт коріння  
женьшеню 4,0-7,0дм<sup>3</sup>, ароматний спирт прополісу  
0,4-0,8дм<sup>3</sup>, мед 3,0-7,0кг; глюкозу 1,0-4,0кг; натрій  
лимоннокислий 0,3-0,7кг, водно-спиртову рідину із  
спирту етилового ректифікованого та води питної  
підготовленої - решта.

Збіжними ознаками відомої горілки та  
композиції, що заявляється є наявність  
ароматного спирту коріння женьшеню, глюкози та  
водно-спиртової рідини.

Причинами, які перешкоджають одержанню  
очікуваного результату є наступні:

по - перше, відома горілка має недостатньо  
оригінальний аромат без виділення пахощів  
окремих елементів;

по - друге, використання дорогої сировини -  
меду і прополісу приводить до збільшення її  
собівартості.

В основу винаходу поставлена задача  
розширення асортименту високоякісних горілок, а  
також створення нових органолептичних  
властивостей продукту за рахунок покращення  
смакової якості та аромату шляхом підбору та

C2  
(13)81200  
(11)UA  
(19)

введення до складу нових дешевих у виробництві інгредієнтів у потрібних кількостях, що містять корисні речовини, які позитивно впливають на організм людини, що дозволить одержати горілку особливу з приємним м'яким, освіжаючим смаком та злагодженим свіжим рослинно-квітковим ароматом.

Поставлена задача вирішується тим, що композиція інгредієнтів для горілки особливої "Катеринославська" ("Екатеринославская"), яка містить водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого і питної води підготовленої, ароматний спирт коріння женьшеню, глюкозу, відповідно до винаходу, додатково включає ароматний спирт липового цвіту, ароматний спирт олії ефірної лимонної і фруктозу при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

ароматний спирт коріння женьшеню, дм <sup>3</sup>	1,1-2,9
ароматний спирт липового цвіту, дм <sup>3</sup>	5,55-7,85
ароматний спирт олії ефірної лимонної, дм <sup>3</sup>	0,4 - 0,5
фруктоза, кг	1,55-1,85
глюкоза, кг	3,65-4,45
водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого "Люкс" та води питної підготовленої, дм <sup>3</sup>	решта на міцність купажу 40% об.

Всі суттєві відмінні ознаки спрямовані на те, щоб отримати новий технічний результат - розширення асортименту високоякісних горілок з новими підвищеними органолептичними показниками.

Експериментально встановлено, що заявлений склад інгредієнтів, які входять у композицію, дозволяє отримати горілку з новими органолептичними якостями.

Використання в горілці ароматних і біологічно-активних речовин у вигляді ароматних спиртів сприяє їх максимальному використанню у організмі людини, покращують обмінні процеси, забезпечуючи тим самим покращення органолептичних показників.

Ароматні спирти липового цвіту і олії ефірної лимонної збагачують горілку лікарськими, тонізуючими елементами. Квітки липи, які входять до складу ароматного спирту містять цінні полісахариди. Крім того, олія лимонна ефірна привносить в горілку привабливий свіжий смак і аромат лимону, а липовий цвіт - квітковий смак і аромат. Завдяки ним продукт має приємний м'який, освіжаючий смак та злагоджений свіжий рослинно-квітковий аромат.

Присутність в композиції фруктози підсилює дію ароматних спиртів коріння женьшеню, липового цвіту та олії лимонної ефірної, поліпшує діяльність організму людини.

Для приготування 1000 дал горілки особливої "Катеринославська" ("Екатеринославская") використовують:

- спирт етиловий ректифікований "Люкс" згідно з ДСТУ 4221;

- воду питну підготовлену згідно з ГОСТ 2874;

- ароматні спирти, виготовлені з: коріння женьшеню згідно з ГОСТ 23938; липового цвіту згідно з ГОСТ 6518; олії ефірної лимонної згідно з чинними НД;

- фруктозу згідно з чинними НД;

- глюкозу згідно з ГОСТ 975.

Для виготовлення горілки беруть спирт етиловий ректифікований "Люкс" і заздалегідь підготовлену воду, подають у чан для приготування сортировки. Сортировку обробляють активованим вугіллям у вугільно-очисній батареї. Потім проводять фільтрацію і подають у довідний чан.

Окремо готують ароматні спирти коріння женьшеню, липового цвіту і олії ефірної лимонної.

Для приготування ароматного спирту коріння женьшеню беруть 0,2-0,6кг коріння женьшеню, подрібнюють і заливають 4,0дм<sup>3</sup> 70% водно-спиртовою рідиною, настоюють протягом 10 діб. Настій 1-го зливу (3,2)дм<sup>3</sup> міцністю 69% зливають і піддають перегонці. В результаті проведених технологічних операцій отримують 2,0дм<sup>3</sup> ароматного спирту коріння женьшеню міцністю 70%.

Для приготування ароматного спирту липового цвіту беруть 0,85-0,95кг липового цвіту, подрібнюють і заливають 20,0дм<sup>3</sup> 47% водно-спиртовою рідиною, настоюють протягом 7 діб. Настій 1-го зливу (15,0)дм<sup>3</sup> міцністю 45% зливають і піддають перегонці. В результаті проведених технологічних операцій отримують 6,7дм<sup>3</sup> ароматного спирту липового цвіту міцністю 70%.

Для приготування ароматного спирту олії ефірної лимонної беруть 0,002-0,004кг олії ефірної лимонної, завантажують у куб перегонного апарату, заливають 0,75дм<sup>3</sup> водно-спиртовою рідиною міцністю 50% і піддають перегонці. В результаті отримують 0,45дм<sup>3</sup> ароматного спирту олії ефірної лимонної міцністю 75%.

У довідний чан вносять ароматні спирти коріння женьшеню, липового цвіту, олії ефірної лимонної, фруктозу і глюкозу у вигляді їх розчинів в горілці, попередньо профільтровані. Отриману сортировку купажують, доводять купаж до міцності 40% об. і подають на розлив.

Приклади конкретного приготування композиції горілки зведені в таблицю:

Сировина, інгредієнти та органолептичні показники	Приготування		
	Одиниці виміру	1	2
Спирт етиловий ректифікований "Люкс"	Спирт і воду задають у розрахунок		
Вода питна підготовлена			
Ароматний спирт коріння женьшеню	дм <sup>3</sup>	0,2	1,1
Ароматний спирт липового цвіту	дм <sup>3</sup>	4,4	5,5
Ароматний спирт олії ефірної лимонної	дм <sup>3</sup>	0,35	0,4
Фруктоза	кг	1,4	1,8
Глюкоза	кг	3,2	3,6
Органолептичні показники			

Зовнішній вигляд	Прозора рідина без сторонніх домішок та осаду					
Колір	Безбарвна рідина					
Смак		Різкий з гіркотою	М'який освіжаючий	Приємний м'який освіжаючий	Освіжаючий	Незлагоджений
Аромат		Мало-відчутний	Легкий рослинно-квітковий	Злагоджений свіжий рослинно-квітковий	Свіжий рослинно-квітковий	Пересичений

Аналізуючи наведені приклади приготування напою, необхідно відзначити наступне. При вмісті інгредієнтів меншому, ніж нижні межі заявлених інтервалів (приклад №1), горілка має різкий з гіркотою смак і маловідчутний аромат. При вмісті інгредієнтів більшому за верхні межі (приклад №5), продукт має незлагоджений смак з пересиченим ароматом. Оптимальними для виробництва є приклади №2, 3, 4.

По вказаній рецептурі отримують горілку з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %	40,0
лужність - об'єм соляної кислоти с (HCL) = 0,1моль/дм <sup>3</sup> , витрачений на титрування 100см <sup>3</sup> горілки, см <sup>3</sup> , не більше	3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий альдегід в безводному спирті, мг/дм <sup>3</sup> , не більше	6,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового та ізобутилового спиртів (1:1) в безводному спирту, мг/дм <sup>3</sup> не більше	3,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш пропілового, ізоамілового та ізобутилового спиртів (3:1:1) в безводному спирту, мг/дм <sup>3</sup> , не більше	4,0
масова концентрація естерів в перерахунку на оцтово-етиловий естер в безводному спирті, мг/дм <sup>3</sup> , не більше	7,0
об'ємна частка метилового спирту в перерахунку на безводний спирт, %, не більше	0,01

Композиція інгредієнтів для горілки особливої "Катеринославська" ("Екатеринославская"), що заявляється, готується промисловим способом на базі явного на лікєро-горілчаному підприємстві обладнанні.