



УКРАЇНА

(19) UA (11) 21602 (13) A

(51)6 C 12 G 3/06

ДЕРЖАВНЕ
ПАТЕНТНЕ
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДбез проведення експертизи по суті
на підставі Постанови Верховної Ради України
№ 3769-XII від 23.XII. 1993 р.Публікується
в редакції заявника

(54) ГОРІЛКА "АЗОВЧАНКА"

1

(21) 97104977
(22) 10.10.97
(24) 06.01.98
(46) 30.04.98. Бюл. № 2
(47) 06.01.98
(72) Тунгулін Юрій Андрійович, Кумськова
Наталія Павлівна, Тунгулін Андрій
Юрійович, Тунгуліна Валентина Іванівна,
Крилова Олена Шаулівна, Костюк Віра
Іванівна
(73) Азовський лікєро-горілочний завод
(57) Горілка, що включає водно-спиртову
рідину з спирту етилового ректифікованого і

2

води питної пом'якшеної, цукор та органічну
харчову кислоту, яка в і д р і з н я є т ь с я
тим, що як органічну харчову кислоту вона
містить оцтову кислоту при наступному
співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал го-
тового продукту:

Цукор, кг	20-40
Оцтова кислота, дм ³	0,5-0,9
Водно-спиртова рідина з спирту етило- вого ректифікованого і води питної пом'якше- ної, дм ³	Решта

Винахід стосується виробництва алко-
гольних напоїв, зокрема, горілки, і може бу-
ти використаний у лікєро-горілочній
промисловості.

Відома горілка "Злата Русь" [Рецептури
лікєро-горілочних напоїв і горілок.
Держхарчопром України, концерн
"Укрспирт", - К.: 1994. - 252], яку прийнято
за прототип. Горілка має такий склад: спирт
етиловий ректифікований "Екстра" і вода
питна пом'якшена, дм³, з розрахунку на
міцність купажу 40%: аскорбінова кислота,
кг, 0,3; цукор, кг, 10,0.

Ознаками прототипу, які співпадають з
суттєвими ознаками винаходу є наявність у
горілці водно-спиртової рідини з етилового
ректифікованого спирту і води питної
пом'якшеної, цукру та харчову органічної
кислоти.

Причинами, які перешкоджають досяг-
ненню технічного результату (економія
витрат дефіцитного матеріалу, зниження
собівартості горілки, покращення
органолептичних показників горілки), в
прототипі є використання для надання кис-
луватого присмаку горілці дефіцитної
органічної кислоти, аскорбінової, недостат-
ня кількості цукру і кислоти у горілці для того,
щоб вона була смачною.

У основу винаходу поставлено задачу
створення горілки з низькою собівартістю,
добрими органолептичними показниками
шляхом заміни дефіцитної органічної харчової
кислоти на повсемістно розповсюджену, тех-
нологічну, з низькою собівартістю та
збільшення долі цукру і кислоти.

Поставлену задачу вирішують тим, що у
горілці, яка включає водно-спиртову рідину

(19) UA (11) 21602 (13) A

з етилового ректифікованого спирту і води питної пом'якшеної, цукор та харчову органічну кислоту, згідно винаходу вона містить за органічну харчову кислоту оцтову кислоту при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

Оцтова кислота, дм^3	0,5–0,9
Цукор, кг	20,0 – 40,0
Водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту і води, дм^3	Решта

Між сукупністю суттєвих ознак винаходу та технічним результатом, якого можна досягти, є такий причинно-наслідковий зв'язок:

– заміна аскорбінової кислоти на оцтову дозволить економити дефіцитну першу, знизить собівартість горілки;

– збільшення долі цукру і кислоти дозволить покращити органолептичні смакові показники горілки і отримати технічний результат, що передбачається.

Горілку приготують у такий спосіб. Сортировка готується у потоці за допомогою установки "Полтавчанка", де відбувається змішування спирту, наприклад, етилового ректифікованого вищої очистки, згідно ГОСТ 5962–67 і води питної пом'якшеної, згідно ГОСТ 2874–82 з твердістю до 1 мг-екв/ дм^3 для незм'якшеної природної води і до 0,2 мг-екв/ дм^3 – для пом'якшеної води з розрахунку отримання суміші міцністю 40%. Водно-спиртова суміш надходить в напірний збірник, звідки поступає в пісочний фільтр попередньої фільтрації, потім на вугільні колонки, де очищається активованим вугіллям (ГОСТ 6217–74), коли проходить через його шар, висотою 4 м з швидкістю до 40 дал за годину на свіжому вугіллі і до 30 дал за годину на регенованому. Оброблена водно-спиртова суміш надходить для завершальної фільтрації в пісочний фільтр. Швидкість фільтрації контролюється ротаметрами, які ставляться після вугільних колонок.

Профільтрована водно-спиртова суміш збирається в доводному збірнику, куди вносяться передбачені інгредієнти: цукор (ГОСТ 22–78) – 20–40 кг, оцтова кислота (концентрація згідно ГОСТУ 6–03–14–06–79) 0,5–0,9 дм^3 з розрахунку на 1000 дал готового продукту.

Цукор вводять у вигляді цукрового сиропу, оцтову кислоту у вигляді розчину у пом'якшеній воді, попередньо профільтрувавши їх через тканинні фільтри. Після подання інгредієнтів до доводного збірника вміст його корегують по міцності до

40%, ретельно перемішують і подають на розлив.

Розлив, пакування, маркування, транспортування і зберігання горілки за ГОСТ 12545–81.

П р и к л а д 1. Порядок виконання технологічних операцій відповідає вказаному вище. Витрати інгредієнтів на 1000 дал горілки міцністю 40%: оцтова кислота 0,3 дм^3 , цукор 10 кг, водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту вищої очистки і води питної пом'якшеної, дм^3 – решта.

При такому співвідношенні інгредієнтів у горілці на смак майже не відчувається ні кисле ні солодке.

П р и к л а д 2. Порядок виконання технологічних операцій відповідає вказаному вище. Витрати інгредієнтів на 1000 дал горілки міцністю 40%: оцтова кислота 1,1 дм^3 , цукор 50 кг, водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту вищої очистки і води питної пом'якшеної, дм^3 – решта.

При такому співвідношенні інгредієнтів має місце значне витрачання цукру та оцтової кислоти, і на смак горілка нав'язливо кисло-солодка.

П р и к л а д 3. Порядок виконання технологічних операцій відповідає приведеним вище. Витрати інгредієнтів на 1000 дал горілки міцністю 40%: оцтова кислота 0,5 дм^3 , цукор 20 кг, водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту вищої очистки і води питної пом'якшеної, дм^3 – решта.

При такому співвідношенні інгредієнтів горілка має слабо відчутний кисло-солодкий смак.

П р и к л а д 4. Порядок виконання технологічних операцій відповідає приведеним вище. Витрати інгредієнтів на 1000 дал горілки міцністю 40%: оцтова кислота 0,9 дм^3 , цукор 40 кг, водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту вищої очистки і води питної пом'якшеної, дм^3 – решта.

При такому співвідношенні інгредієнтів горілка має добре відчутний кисло-солодкий смак.

П р и к л а д 5. Порядок виконання технологічних операцій відповідає приведеним вище. Витрати інгредієнтів на 1000 дал горілки міцністю 40%: оцтова кислота 0,7 дм^3 , цукор 30 кг, водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту вищої очистки і води питної пом'якшеної, дм^3 – решта.

Таке співвідношення є оптимальним, горілка має приємний і гармонічний кисло-солодкий смак.

При цьому показники горілки такі:

Фізико-хімічні показники:

міцність 40%;

лужність, об'єм соляної кислоти $\text{С}(\text{HCL})$ – 0,1 моль/дм³ визначений на титрування 100 см³ горілки, не більше 3,5 см³;

масова концентрація альдегідів у розрахунку на оцтовий в 1 дм³ безводного спирту, не більше 8,0 мг;

масова концентрація сивушного масла у розрахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів (3:1) в 1 дм³ безводного спирту, не більше 4,0 мг;

масова концентрація ефірів у розрахунку на оцтово-етилловий ефір в 1 дм³ безводного спирту не більше 30,0 мг;

об'ємна частка метилового спирту у розрахунку на безводний спирт не більше 0,05%.

Органолептичні показники:

зовнішній вигляд, колір – прозора безбарана рідина;

смак – м'який, горілчаний;

аромат – горілки.

Центральною дегустаційною комісією спиртової і лікєро-горілчаной промисловості Держхарчопрому України горілку "Азовчанка" рекомендовано до випуску.

Упорядник

Техред М.Келемеш

Коректор М. Куль

Замовлення 4445

Тираж

Підписне

Державне патентне відомство України,
254655, ГСП, Київ-53, Львівська пл., 8

Відкрите акціонерне товариство "Патент", м. Ужгород, вул.Гагаріна, 101

