



УКРАЇНА

(19) UA (11) 33990 (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 "ДОБРИНЯ"

(21) 99052606

(22) 11.05.1999

(24) 15.02.2001

(33) UA

(46) 15.02.2001, Бюл. № 1, 2001 р.

(72) Добреля Микола Федорович, Валітова Ірина
Алімжановна(73) Добреля Микола Федорович, Валітова Ірина
Алімжановна(57) Горілка, має у своєму складі спирт етиловий
ректифікований, воду питну пом'якшену та цукор,яка відрізняється тим, що додатково містить на-
трій лимоннокислий при такому співвідношенні
інгредієнтів в об%:

цукор	0,12-0,16
натрій лимоннокислий	0,0006-0,0014
спирт етиловий ректифі- кований	40,8-42,8
вода питна пом'якшена	решта

Винахід відноситься до харчової промисловос-
ті, а саме, до лікero-горілочного виробництва, до
складів горілок.

Відома горілка "Сіверська" (див. "Рецептури
лікero-горілочаних напоїв і горілок". - Київ, 1994. -
С. 259), яка вміщує на 100 л:

цукор	кг	0,1
спирт етиловий ректи- фікований вищої очист- ки та вода питна пом'я- кшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40% об

За даною рецептурою отримують горілку міц-
ністю 40% об., прозору, безбарвну, з м'яким, злег-
ка пекучим, властивим горілці, смаком і характер-
ним горілочним ароматом.

Недоліками цієї горілки є низькі органолептич-
ні показники, а саме, смак з пекучою гіркотою без
оригінальності та загальновідомий горілочний
аромат.

Найбільш близькою за складом є горілка "Су-
ханівська" (див. "Рецептури лікero-горілочаних на-
поїв і горілок". - Київ, 1994. - С. 262), яка вміщує на
100 л:

цукор	кг	0,05
гідрокарбонат натрію	кг	0,008
лимонна кислота	кг	0,01
спирт етиловий ректифіко- ваний "Екстра" та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40% об

За даною рецептурою отримують горілку міц-
ністю 40% об., прозору, безбарвну, з м'яким сма-
ком і характерним горілочним ароматом.

Недоліками цієї горілки є невисокі органолеп-
тичні показники, а саме, загальновідомий горілоч-
ний аромат, а також можливість випадання білого
осаду при зберіганні через з'єднання підкарбо-
нату натрію з лимонною кислотою і утворення не-
розчинних карбонатних солей, чим скорочується
термін зберігання.

Задачею, на вирішення якої спрямовано вина-
хід, є створення горілки з високими органолептич-
ними показниками, а саме, кристалево-прозорого,
безбарвного напою зі смаком без пекучої горілоч-
ної гіркоти та без різкого горілочного аромату та з
підвищеним строком зберігання шляхом підбору
необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що горіл-
ка, яка має у своєму складі спирт етиловий ректи-
фікований, воду питну пом'якшену та цукор, яка
згідно з винаходом додатково містить натрій ли-
моннокислий за такого співвідношення інгредієнтів
в об%:

цукор	0,12-0,16
натрій лимоннокислий	0,0006-0,0014
спирт етиловий ректи- фікований	40,8-42,8
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, та-
ких як цукор та натрій лимоннокислий разом зі
спиртом етиловим ректифікованим і водою питною
пом'якшеною, через надання неवलлимого солод-
кувато-кислуватого присмаку в горілці створюється
смак без пекучої горілочної гіркоти, а через з'єд-
нання домішок в спирт та воді з цукром та натрієм
лимоннокислим зникає різкий горілочний аромат.

При приготуванні горілки використовують такі
інгредієнти:

(19) UA (11) 33990 (13) A

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962;

- воду питну спеціально підготовлену з перманганатною окислюваністю до 1,5 мг O_2 /дм³ за ГОСТ 2874;

- вугілля активоване марки БАУ за ГОСТ 6217 для очистки;

- цукор-пісок рафінований за ДСТУ 2213 (ГОСТ 22);

- натрій лимоннокислий за ГОСТ 22280.

Горілка готується за такою послідовністю.

Спочатку готують сортировку з розрахунку на міцність близько 40% об. - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. Далі задають цукор у вигляді заздалегідь приготовленого цукрового сиропу 65,8%-ного та перемішують. Після цього задають натрій лимоннокислий, попередньо розведений в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму, ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторно визначають фізико-хімічні показники і органолептичні дані напою та в разі необхідності уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту.

Приклад конкретного виконання (див. таблицю, приклад 3).

У купажний чан об'ємом 100 л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 41,8 л і воду питну пом'якшену в кількості 58,06 л та готують сортировку - водно-спиртову суміш, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля висотою 4 м із швидкістю фільтрації 40 дал/год. Після очисної обробки у доводний чан задають цукор в кількості 0,14 кг у вигляді заздалегідь приготовленого цукрового сиропу 65,8%-ного та перемішують. Після цього задають натрій лимоннокислий в кількості 0,001 кг, попередньо розведений в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму, ретельно перемішують і фільтрують. Потім розчин ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторно визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме, міцність купажу та в разі необхідності уточнюють її, додаючи необхідну кількість

спирту етилового ректифікованого залежно від температури навколишнього середовища. Проводять органолептичну оцінку готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив.

За вказаною рецептурою отримують горілку з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %	40
лужність, об'єм соляної кислоти (HCl) 0,1 моль/дм ³ , що пішов на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	3,5
масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів (3:1) в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	4,0
масова концентрація ефірів у перерахунку на оцтово-етиловий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	30,0
об'ємна частка метилового спирту в розрахунку на безводний спирт, %, не більше	0,05

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	безбарвний
смак	без пекучої горілкової гіркоти
аромат	без різкого горілкового аромату

Дегустаційна оцінка за 10-бальною системою - 9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Горілка готується промисловим способом на базі наявного на лікеро-горілкового підприємстві обладнання.

інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
цукор	кг	0,1	0,12	0,14	0,16	0,18
натрій лимоннокислий	кг	0,0005	0,0006	0,001	0,0014	0,0015
спирт етиловий	л	40,8	40,8	41,8	42,8	42,8
ректифікований						
вода питна пом'якшена	л	59,0995	59,0794	58,059	57,0386	57,0185
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд			прозора рідина без сторонніх домішок і осаду			
колір			безбарвний			
смак		горілчаний, з пекучою гіркотою	горілчаний, без пекучої гіркоти	без пекучої горілчаної гіркоти	без пекучої горілчаної гіркоти	солодкуватий, що не пасує горілки
аромат		різкий горілчаний	горілчаний	без різкого горілчаного аромату	без різкого горілчаного аромату	без різкого горілчаного аромату
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку _____ 2001 р. Формат 60х84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.
(044) 268-25-22
