



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **69670**

(13) **U**

(51) МПК

C12G 3/06 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2011 12331**

(22) Дата подання заявки: **21.10.2011**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **10.05.2012**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.05.2012, Бюл.№ 9**

(72) Винахідник(и):

Коваленко Ігор Борисович (UA)

(73) Власник(и):

**Коваленко Ігор Борисович,
вул. Бабушкіна, 8, м. Сімферополь,
Автономна Республіка Крим, 95000 (UA)**

(74) Представник:

Кужель Емма Вікторівна, реєстр. №144

(54) НАСТОЯНКА "ЗОЛОТА НИВА №1"

(57) Реферат:

Горілка містить цукровий сироп, спирт етиловий ректифікований та воду питну підготовлену, кислоту лимонну.

UA 69670 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілочного виробництва і може бути використана для виготовлення горілок з метою розширення їхнього асортименту.

Відома композиція інгредієнтів для алкогольних напоїв, яка містить цукор, лимонну кислоту, водно-спиртову рідину та ароматизатори харчові, а також молочну кислоту, сіль кухонну харчову, глюкомат натрію, при цьому як ароматизатори харчові використані ароматизатори огірковий, часниковий, кроповий, хроновий при співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал: цукор 0-500, лимонна кислота 0,1-60,0, сіль кухонна харчова 0,2-100,0, глюкомат натрію 0,1-12, ароматизатор огірковий 0,05-14,0, ароматизатор часниковий 0,05-3,0, ароматизатор кроповий 0,05-4,0, ароматизатор хроновий 0,05-2,0, кислота молочна 0,2-25,0, водно-спиртова рідина - решта [Див. патент України № 70872, С 06 G 3/06, 2004 р.]. За таким складом компонентів отримують алкогольний напій із смаком та ароматом ферментованих огірків. Алкогольний напій, отриманий за таким складом інгредієнтів є оригінальним, проте розрахований на певне коло аматорів, які полюбують смак та аромат засолених огірків з алкогольним напоєм невизначеної міцності.

Відома також горілка особлива, що містить на 100 дал виготовленого продукту такі інгредієнти 0,09-0,11 кг кислоти лимонної, 0,19-0,21 кг кислоти янтарної, 0,39-0,41 кг натрію двовуглекислого, 0,49-0,51 кг гліцерину, 13,6-13,8 л цукрового сиропу 65,8 %-ною та водно-спиртову суміш з води питної виправленої та спирту етилового ректифікованого "Екстра" з розрахунку на 50 % міцність купажу - решта. [Див. пат. Росії № 2144073, Мкл С12G 3/06, 2001 р.] Недоліком такої горілки є її підвищена міцність, що обмежує коло її споживачів, проте слід прийняти до уваги її лікувально-профілактичні властивості.

Найбільш близькою за суттю до горілки, що заявляється, є горілка, яка містить цукор, взятий у вигляді 65,8 %-ного сиропу, воду питну підготовлену та спирт етиловий ректифікований "Люкс" або спирт етиловий ректифікований "Пшенична сльоза", при такому співвідношенні на 1000 дал готового продукту дм^3 : сироп цукровий 65,8 %-ний 16,0-18,0, суміш спирту етилового ректифікованого "Люкс" або спирт етиловий ректифікований "Пшенична сльоза" з водою питною ректифікованою - решта, з розрахунку на міцність купажу 40 % об. [Див. декл. пат. України № 61591, С12G 3/06, 2003 р.].

Суттєвим недоліком такої горілки є те, що загальний смак виготовленого продукту розрахований на певне коло споживачів, тих, що полюбують напої з класичним тривіальним смаком та простим горілочним ароматом.

Задача, на вирішення якої спрямована корисна модель, що заявляється, є створення алкогольного напою з м'яким округленим смаком, шляхом підбору кількісного складу інгредієнтів.

Поставлена задача вирішується таким чином.

У відомій горілці особливій, що містить цукровий сироп 65,8 %, спирт етиловий ректифікований "Люкс" та воду питну підготовлену, згідно з корисною моделлю, що заявляється, до складу горілки додають кислоту лимонну, при такому співвідношенні інгредієнтів, на 1000 дал готового продукту: цукровий сироп 65,8% (дм^3) 11,0-15,0, кислота лимонна (кг) 0,08-0,13, суміш спирту етилового ректифікованого "Люкс" та води питної підготовленої - решта (з розрахунку на міцність купажу 40%).

Для виготовлення горілки, що заявляється, інгредієнти беруть такі:

- спирт етиловий ректифікований "Люкс" згідно з ДСТУ 4221;
- воду питну підготовлену згідно з ГОСТ 2871;
- лимонну кислоту моногідрат харчову згідно з ДСТУ ГОСТ 908.

За зазначеною рецептурою одержують горілку прозору безбарвну з м'яким округленим, властивим горілці смаком.

Запропоновану горілку особливу готують таким чином.

У сортировку, що виготовлена з спирту етилового ректифікованого "Люкс" та води питної підготовленої додають інгредієнти у відповідності з рецептурою, причому до подачі інгредієнтів необхідних для створення необхідних смакових якостей водно-спиртову рідину обробляють вугіллям шляхом пропускання крізь фільтр.

Лимонну кислоту додають у купаж з попереднім розчиненням у невеликій кількості сортировки.

Усі інгредієнти горілки особливої змішують в такій послідовності: спирт етиловий ректифікований "Люкс" змішують з водою питною підготовленою, додають розчин кислоти, фільтрують, проводять лабораторні контрольні виміри фізико-хімічних показників, в разі потреби коректують та відправляють на розлив у тару.

За вказаною рецептурою отримують горілку є такими показниками:

фізико-хімічні:

міцність	40,0
лужність - об'єм соляної кислоти $c(\text{HCl})=0,1$ моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³	3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий альдегід в безводному спирті, мг/дм	не більше 4,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового та ізобутилового спиртів (1:1) в безводному спирті, мг/дм ³ ,	не більше 2,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш пропілового, ізобутилового та ізоамілового спиртів (3:1:1) в безводному спирті, мг/дм ³ ,	не більше 4,0
масова концентрація естерів в перерахунку на оцтово-етиловий естер в безводному спирті, мг/дм,	не більше 5,0
об'ємна частка метилового спирту в перерахунку на безводний спирт, %	не більше 0,01.

Дегустаційна оцінка по 10-ти бальній шкалі складає 9,8 балів.

- 5 При виготовленні горілки, оптимізація її показників відтворювалася шляхом експериментування. Дані наведені у таблиці, що додається до опису.

Таким чином, заявлений якісний та кількісний склад горілки дозволяє отримати новий продукт з високими органолептичними властивостями, що надають напою оригінальність, розширяють асортимент горілок, задовольняють смаки споживачів.

Таблиця

Інгредієнти на 1000 дал	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Цукровий сироп 65,8 %-ний	дм ³	11,0	12,0	13,0	14,0	15,0
Кислота лимонна	дм ³	0,08	0,09	0,1	0,12	0,13
Спирт етиловий ректифікований "Люкс" та вода питна підготовлена	дм ³	решта	решта	решта	решта	решта
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд		прозора рідина без сторонніх домішок і осаду				
колір		безбарвний				
смак		пекущий горілочаний	м'який	м'який, округлений	м'який	м'який
аромат		горілочаний	характерний горілочаний	Класичний горілочаний	характерний горілочаний	різкий
дегустаційна оцінка по 10-бальній системі		9,4	9,5	9,8	9,5	9,3

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Горілка, що містить цукровий сироп 65,8 %-ний, спирт етиловий ректифікований "Люкс" та воду питну підготовлену, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить кислоту лимонну, при такому співвідношенні інгредієнтів, на 1000 дал готового продукту:

15

цукровий сироп 65,8 %-ний(дм ³)	11,0-15,0
кислота лимонна (кг)	0,08-0,13
суміш спирту етилового ректифікованого "Люкс" та води питної підготовленої	решта (з розрахунку на міцність купажу 40 %).

Комп'ютерна верстка Л.Литвиненко

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601