



УКРАЇНА

(19) UA (11) 19915 (13) U
(51) МПК
C12G 3/06 (2006.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "ЗАБАВА ГУЦУЛЬСЬКА"

1	2
(21) u200603911	ехінацеї, дм ³
(22) 10.04.2006	ароматний спирт
(24) 15.01.2007	плодів калини, дм ³
(46) 15.01.2007, Бюл. № 1, 2007 р.	цукор-пісок, кг
(72) Кірюк Христина Іванівна	мед натуральний,
(73) Кірюк Христина Іванівна	кг
(57) Горілка особлива, що містить спирт етиловий ректифікований "Екстра", ароматні спирти, воду питну виправлену, цукор, мед натуральний і кислоту, яка відрізняється тим, що як ароматні спирти використовують ароматний спирт ехінацеї і ароматний спирт плодів калини, як кислоту - кислоту аскорбінову при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал:	кислота аскорбінова, кг
ароматний спирт	спирт етиловий ректифікований "Екстра" і вода питна виправлена в розрахунку на міцність купажу 40%, дм ³
2,0-4,0	0,05-0,15
	решта.

Корисна модель відноситься до лікеро-горілчаної промисловості, зокрема до композиційного складу інгредієнтів для горілки особливої.

Відомий композиційний склад горілки особливої, що містить спирт етиловий, ректифікований вищої очистки, воду питну виправлену, ароматний спирт чорної смородини і цукор [Україна, патент №24305 А, С12G 3/06, Бюл. №5, 1998р.].

Проте даний композиційний склад горілки особливої має дещо низьку енергетичну цінність через недостатній вміст біологічно активних речовин, що містяться у композиційному складі.

Найбільш близькою до корисної моделі - Горілка особлива "Забава гуцульська", що заявляється, є горілка особлива "Банкетна учта", що містить спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду питну виправлену, ароматний спирт чорної смородини і цукор і додатково містить ароматний спирт хмелю, мед натуральний, глюкозу і лимонну кислоту [Україна, патент №38347 А, С12G 3/06, Бюл.4, 2001р.].

Проте даний склад горілки з використанням ароматного спирту з листя і гілок чорної смородини і ароматного спирту хмелю має дещо специфічні смакові і ароматичні властивості, крім того ускладнює технологію виготовлення продукту.

В основу корисної моделі "Горілка особлива

"Забава гуцульська", що заявляється, поставлено задачу віднайти новий композиційний склад горілки, наділеної енергетичною цінністю та високими органолептичними показниками шляхом заміни кількох компонентів, зокрема ароматних спиртів, що містять біологічно активні елементи, забезпечити розширення асортименту горілчаних напоїв групи горілка особлива.

Поставлена задача корисної моделі вирішується тим, що в композиційному складі горілки особливої як ароматні спирти використовують ароматний спирт ехінацеї і ароматний спирт плодів калини і як кислоту - кислоту аскорбінову, при цьому ароматний спирт ехінацеї, ароматний спирт плодів калини, цукор-пісок, мед натуральний, кислоту аскорбінову, спирт етиловий ректифікований "Екстра" і воду питну виправлену беруть у такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою:

ароматний спирт ехінацеї, дм ³	2,0-4,0
ароматний спирт плодів калини, дм ³	2,0-4,0
цукор-пісок, кг	15,0-11,0
мед натуральний, кг	5,0-9,0
кислота аскорбінова, кг	0,05-0,15
спирт етиловий ректифікований "Екстра" і вода питна виправлена в розрахунку на міцність	решта.

(13) U
(11) 19915
(19) UA

купажу 40%, дм³

Завдяки використанню як ароматного спирту ароматного спирту ехінацеї і ароматного спирту калини, наділених високими біологічними властивостями, що містяться в траві ехінацеї і в плодах калини у поєднанні з властивостями меду і цукру, даний композиційний склад наділений високою енергетичною цінністю та високими органолептичними показниками.

Водночас, задача вирішена і за рахунок підбору оптимального співвідношення граничних інтервалів місткості інгредієнтів у композиційному складі, що забезпечує створення стійкої прозорої безколірної рідини, яка характеризується м'яким, властивим горілці смаком з приємним ароматом.

Оптимальне співвідношення інтервалів місткості інгредієнтів у продукті було одержано експериментальним шляхом і пояснюється тим, що при зміні місткості у більшу чи меншу сторону від наведених інтервалів, напій втрачає округлений аромат.

Таким чином комплексне вирішення поставленої задачі використання як ароматного спирту ароматного спирту ехінацеї та ароматного спирту плодів калини і конкретний випадок горілки особливої в заданому інтервалі місткості інгредієнтів забезпечує тим самим відповідну технологію виготовлення і розширення асортименту горілчаних напоїв групи горілка особлива.

Запропоновану горілку особливу готують таким чином.

Для приготування горілки особливої "Забава гуцульська" застосують:

спирт етиловий ректифікований "Екстра", згідно ДСТУ 4221;

воду питну підготовлену згідно ГОСТ 2874;

ароматний спирт, приготовлений з трави ехінацеї, і ароматний спирт, приготовлений з плодів калини, згідно з чинною НД;

цукор-пісок згідно ДСТУ 2316 (ГОСТ 21);

мед натуральний згідно з ГОСТ 19792;

кислоту аскорбінову згідно з ФС 42 - 2668.

Приклад 1. Спирт і воду, що відповідають вимогам чинних стандартів, задають до змішувача в розрахунку одержання суміші міцністю 40% і проводять змішування упродовж 20хв. Потім пропускають через шар вугілля БАУ-А ГОСТ 6217-34 висотою 4м, із швидкістю до 60 дал/годину.

Для приготування ароматного спирту ехінацеї, як приклад, беруть 0,6кг трави ехінацеї, заготовленої згідно з чинною НД, заливають 50% водно-спиртовою рідиною у кількості 5,0дм³, загрузають в перегінний апарат і переганяють до отримання 60 відсотків ароматного спирту міцністю 75%. Аналогічно для приготування ароматного спирту плодів калини беруть 1,0кг плодів калини, заготовлених згідно з чинною НД, заливають 50% водно-

спиртовою рідиною у кількості 5,0дм³, загрузають в перегінний апарат і переганяють до отримання 60 відсотків ароматного спирту міцністю 75%.

Одержані таким чином водно-спиртову рідину з розрахунку на міцність 40% та ароматні спирти ехінацеї і плодів калини, у кількості 2,0дм³ кожного, задають у купажний чан, змішують разом з цукром-піском у кількості 15,0кг, медом натуральним, у кількості 5,0кг і кислотою аскорбіною, у кількості 0,05кг.

При цьому в купажному чані проводять постійне перемішування усіх заданих інгредієнтів упродовж 20-25 хвилин. Готовий продукт після контрольної перевірки міцності, органолептичних та фізико-хімічних показників фільтрують і направляють на розлив.

Готова горілка має таке співвідношення інгредієнтів, на 1000 дал:

ароматний спирт ехінацеї, дм ³	2,0
ароматний спирт плодів калини, дм ³	2,0
цукор-пісок, кг	15,0
мед натуральний, кг	5,0
кислота аскорбінова, кг	0,05

спирт етиловий ректифікований "Екстра" і вода питна виправлена в розрахунку на міцність купажу 40%, дм³ решта.

Приклад 2. Готують горілку так, як і в прикладі 1, але з урахуванням кількості задання в купажний чан інгредієнтів на 1000 дал:

ароматний спирт ехінацеї, дм ³	3,0
ароматний спирт плодів калини, дм ³	3,0
цукор-пісок, кг	13,0
мед натуральний, кг	7,0
кислота аскорбінова, кг	0,10

спирт етиловий ректифікований "Екстра" і вода питна виправлена в розрахунку на міцність купажу 40%, дм³ решта.

Приклад 3. Готують горілку так, як і в прикладі 1, але з урахуванням кількості задання в купажний чан інгредієнтів на 1000 дал:

ароматний спирт ехінацеї, дм ³	4,0
ароматний спирт плодів калини, дм ³	4,0
цукор-пісок, кг	11,0
мед натуральний, кг	9,0
кислота аскорбінова, кг	0,15

спирт етиловий ректифікований "Екстра" і вода питна виправлена в розрахунку на міцність купажу 40%, дм³ решта.

Виготовлена згідно наведених прикладів 1, 2 і 3 горілка особлива "Забава гуцульська" має такі органолептичні показники:

зовнішній вигляд - прозора без сторонніх домішок та осаду безбарвна рідина,
смак м'який, властивий горілці,
аромат приємний горілчаний.