



УКРАЇНА

(19) UA (11) 24778 (13) C2

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ГОРІЛКИ ОСОБЛИВОЇ "ТЕТЕРІВ"

(21) 97073962

(22) 19.11.1997

(24) 15.11.2001

(46) 15.11.2001, Бюл. № 10, 2001 р.

(72) Юргутіс Ігор Антонович, Субін Володимир Захарович, Ткаченко Світлана Станіславівна, Яронна Марія Марківна

(73) ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО ЖИТОМИРСЬКИЙ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНІЙ ЗАВОД, UA

(56) Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981. - С. 273

(57) Композиція інгредієнтів для горілки особливої, яка містить водно-спиртову рідину та цукор, яка відрізняється тим, що вона додатково містить масло полину звичайного при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал, кг:

масло полину звичайного	0,0040-0,0050
цукор	14-16
водно-спиртова рідина	решта.

Винахід відноситься до галузі виробництва алкогольних напоїв, зокрема, горілки особливої, і може бути використаний в лікєро-горілчаній промисловості.

Найбільш близькою до композиції, є композиція інгредієнтів для горілки особливої "Виру-Валге", яка містить спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду питну виправлену та цукор при слідуєчому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал:

спирт етиловий ректифікований вищої очистки, л,	спирт і вода з розрахунку на;
вода питна виправлена, л	міцність купажу; 40%;
цукор, кг	30.

Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981. - С. 273.

Проте цукор, надаючи м'якість, не забезпечує горілки особливої "Виру-Валге" характерного смаку та аромату, які дозволили б надати продукту властивості, відрізняючи його від аналогічного продукту.

В основу винаходу поставлено задачу створення горілки особливої, в якій шляхом введення нових інгредієнтів і зміни відсоткового змісту відомих, одержують новий фізико-хімічний склад продукту, наділений новизною смаку та аромату, що надає продукту нові споживацькі властивості, збільшує імовірність пізнання споживачем продукту і підвищує конкурентноздатність останнього.

Поставлена задача розв'язується шляхом введення в композицію інгредієнтів для горілки особливої,

яка містить водно-спиртову рідину та цукор, згідно винаходу, додатково масла полину звичайного при слідуєчому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал, кг:

масло полину звичайного	0,0050-0,0040;
цукор	14-16;
водно-спиртова рідина	решта.

Домішка полину звичайного та зміна відсоткового змісту відомих інгредієнтів дозволили одержати продукт з новим відсотковим змістом інгредієнтів та надати горілки особливої специфічний смак та аромат. Таким чином, досягається поставлене завдання - зміною фізико-хімічного змісту продукту забезпечується новизна смаку і аромату, що збільшує імовірність пізнання споживачем продукту.

Крім того з'являється можливість одержання якісного продукту, який володіє високим потенціалом конкурентноздатності, з допомогою мінімальної кількості відносно недорогих компонентів.

Горілку готують таким чином.

Для приготування горілки особливої "ТЕТЕРІВ" застосовують зерновий спирт етиловий ректифікований вищої очистки, який відповідає вимогам стандартів, виправлену з допомогою натрієвих катіонічних фільтрів воду питну жорсткістю 0,2 мг-екв/дм, цукровий пісок та масло полину звичайного.

Попередньо одержують 65,8% цукровий сироп (в виправлену воду додають при перемішуванні розрахункову кількість цукру) і спиртовий розчин масла полину звичайного у співвідношенні 1:10

(1 частина масла полину звичайного на 10 частин спирту).

Етиловий спирт і воду змішують в сортувальному чані з розрахунку отримання суміші міцністю 40% і подають у напірний чан звідки отриману водно-спиртову рідину перепускають через пісочні фільтри попередньої очистки, далі через шар вугілля, пісочні фільтри остаточної очистки і направляють в довідний чан.

Із розрахунку на 1000 дал в довідний чан вносять при перемішуванні 16,3-18,7 л цукрового сиропу і 0,044-0,056 л спиртового розчину масла полину звичайного. Після контрольної перевірки міцності, органолептичних і фізико-хімічних показників композицію, яку одержали, направляють на розлив.

Винахід, ілюструється такими прикладами.

Приклад 1

Етиловий спирт і воду задають у сортувальний чан з розрахунку отримання суміші міцністю 40%, перемішують і подають в напірний чан. Дані перепускають через пісочні фільтри попередньої очистки, а потім через шар вугілля висотою 4 м з швидкістю 40 дал/г на свіжому вугіллі і до 30 дал/г на регенованому вугіллі. Завершують очистку на пісочних фільтрах остаточної очистки.

Після чого водно-спиртову рідину подають у довідний чан, куди також вносять при перемішуванні 16,3 л 65,8%-кового цукрового сиропу і 0,044 л спиртового розчину масла полину звичайного, які отримані по технології, описаній вище.

Потім готовий продукт після контрольної перевірки міцності, органолептичних і фізико-хімічних показників направляють на розлив.

Готова композиція має слідує співвідношення інгредієнтів на 1000 дал, кг:

масло полину звичайного	0,004;
цукор	14;
водно-спиртова рідина	решта.

У такому співвідношенні інгредієнтів композиція має неясраве виражений аромат та смак інгредієнтів, які в неї входять.

Приклад 2

Готують композицію як у прикладі 1. Тільки в довідний чан вносять при перемішуванні 17,5 л 65,8%-кового цукрового сиропу і 0,050 л спиртового розчину масла полину звичайного. Готова композиція має слідує співвідношення інгредієнтів на 1000 дал, кг:

масло полину звичайного	0,0045;
цукор	15;
водно-спиртова рідина	решта.

У такому співвідношенні інгредієнтів композиція має приємний яскраво виражений аромат та смак полину, післясмак гармонійний.

Приклад 3

Готують композицію як у прикладі 1. Тільки у довідний чан вносять при перемішуванні 18,7 л 65,8%-кового цукрового сиропу і 0,056 л спиртового розчину масла полину звичайного. Готова композиція має слідує співвідношення інгредієнтів на 1000 дал, кг:

масло полину звичайного	0,0050;
цукор	16;
водно-спиртова рідина	решта.

У такому співвідношенні інгредієнтів композиція має різко виражений післясмак полину.

Органолептичні показники композиції: зовнішній вигляд - прозора рідина без сторонніх включень і осаду; колір - прозора рідина; смак - м'який; аромат - полину; дегустаційний бал - 9,46.

Аналізуючи приведені приклади слід відзначити, що з економічної точки зору і по смаковим показникам найбільш оптимальним є приклад 2. Вдале сполучення компонентів створює м'який, різко відмінний від інших горілок особливий смак і аромат, а також дозволяє гарантувати пізнання споживачем продукту, підвищує конкурентноздатність останнього.

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

Підписано до друку _____ 2002 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
