



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40503 (13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГОРІЛКА "ПАН І ПАНІ"

(21) 2001042672

(22) 19.04.2001

(24) 16.07.2001

(33) UA

(46) 16.07.2001, Бюл. № 6, 2001 р.

(73) Товариство з обмеженою відповідальністю
"ДИЗАЙН-ЄВРОБУД", UA(57) Горілка, що містить спирт етиловий ректифі-
кований, гідрокарбонат натрію, цукор, лимонну ки-
слоту і воду пом'якшену, яка відрізняється тим,що додатково як цукровмісний продукт містить
мед при наступному співвідношенні інгредієнтів,
кг/1000 дал:

мед	5-15
гідрокарбонат натрію	1,0-2,0
цукор	1,5-2,5
лимонна кислота	0,3-0,7
водно-спиртова рідина з спир- ту етилового ректифікованого	з розрахунку на міцність купажу
та води пом'якшеної	40 об. %.

Винахід відноситься до харчової промислово-
сті, а саме до лікєро-горілкового виробництва, до
композицій інгредієнтів для горілок.

Відома горілка "Гусарська" (див. "Рецептури
лікєро-горілчанних напоїв і горілок", Київ, 1994 р.,
с. 249), що містить такі компоненти, кг/1000 дал:

Найменування	Кількість
цукор	10,0
мед	5,0
спирт етиловий ректифі- кований вищого очищення	з розрахунку на міцність купажу
і вода	40% об.

За зазначеною рецептурою одержують горілку
міцністю 40% об. з м'яким смаком і характерним
горілчанним ароматом.

Недоліками такої горілки є монотонний без
оригінальності смак і аромат.

Відома горілка "Казіно" (див. "Рецептури лікє-
ро-горілчанних напоїв і горілок", Київ, 1994 р.,
с. 255), що складається з таких компонентів,
кг/1000 дал:

Найменування	Кількість
гідрокарбонат натрію	0,7
лимонна кислота	0,8
спирт етиловий ректифі- кований "Екстра" і вода	з розрахунку на міцність купажу
питна пом'якшена	40% об.

За цією рецептурою одержують горілку з міц-
ністю 40% об., зі смаком м'яким, властивим горілці
і характерним горілчанним ароматом.

Недоліками зазначеної горілки є неоригіналь-
ний і загальновідомий смак і аромат горілки.

Найбільш близькою за складом є горілка "Су-
хатівська" (див. "Рецептури лікєро-горілчанних на-
поїв і горілок", Київ, 1994 р., с. 262), що містить,
кг/1000 дал:

гідрокарбонат натрію	0,8
цукор	5,0
лимонна кислота	1,0
спирт етиловий ректифіко- ваний "Екстра" і вода питна	з розрахунку на міцність купажу
зм'якшена	40% об.

За зазначеною рецептурою одержують горілку
з міцністю 40 об. %, з м'яким смаком і характерним
горілчанним ароматом.

Недоліками зазначеної горілки є монотонний
без оригінальності смак і аромат.

В основу винаходу поставлено задачу ство-
рення горілки з оригінальним без гіркоти смаком і
не властивим горілці квітковим ароматом шляхом
підбору композиції компонентів у відповідних до-
зах та додаткового вводу у композицію натураль-
ного цукровмісного продукту.

Поставлена задача вирішується тим, що горіл-
ка, яка містить спирт етиловий ректифікований, гі-
дрокарбонат натрію, цукор, лимонну кислоту і воду
пом'якшену, відповідно до винаходу додатково мі-
стить натуральний мед при такому співвідношенні
інгредієнтів, мас. %:

мед натуральний	0,05-0,15
гідрокарбонат натрію	0,005-0,025
цукор	0,015-0,025
лимонна кислота	0,002-0,008
спирт етиловий ректифікований	38-42
вода пом'якшена	решта.

Завдяки сполученню інгредієнтів у горілчаному
виробі, таких як мед, цукор, лимонна кислота, гід-
рокарбонат натрію спільно зі спиртом етиловим
ректифікованим і водою пом'якшеною, одержують
горілку з оригінальним горілчанним смаком.

(19) UA (11) 40503 (13) A

Саме мед заглушає спиртовий запах, а разом з гідрокарбонатом додає горілці злагоджений не гіркий смак і ніжний аромат.

Горілка готується в такий спосіб:

Спочатку готується сортировка міцністю близько 39 об. % - воду зі спиртом, куди додають мед, розчинений у водно-спиртовій суміші, взятої з загальної кількості сортировки і гідрокарбонат, розчинений у воді, взятої з загальної кількості розрахованої води.

Купаж ретельно перемішується і фільтрується.

Отриманий продукт проходить лабораторні дослідження і, при необхідності, уточнюється міцність горілки, шляхом додавання розрахункової кількості спирту.

Приклад. У купажний чан ємністю 100 л вносять спирт етиловий у кількості 39 л і воду в кількості 59 л і готують сортировку – водно-спиртову суміш. Потім у купажний чан вноситься 0,1 кг меду, попередньо розчиненого в сортировці.

Розчин ретельно перемішується. У перемішаний розчин задається 0,015 кг гідрокарбонату натрію, лимонна кислота у кількості 0,005 кг, цукор у кількості 0,02 кг, які попередньо розчинені в 10 л води, узятій із загальної кількості води, розрахованої для сортировки. Потім розчин знову ретельно

перемішується, фільтрується і додається лимонна кислота, цукровий сироп.

Для отриманого продукту лабораторно визначається міцність купажу і робиться розрахунок, скільки необхідно додати спирту для уточнення міцності. Готову продукцію направляють на розлив.

За зазначеною рецептурою одержують горілку прозору міцністю 40 об. % з оригінальним смаком без властивої горілчаної гіркоти і ніжним злегка квітковим ароматом.

Дегустаційний бал за 10-бальною системою - 9,5.

Приклади 1-5. Виготовлення горілки "Пан і пані" у всіх прикладах здійснено вищенаведеним способом з використанням інгредієнтів у кількості, наведеній в таблиці.

Таблиця містить результати лабораторних досліджень прикладів 1-5, аналогічних наведеному, по яких визначено оптимальні параметри.

З таблиці видно, що кращими є приклади 2, 3, 4. Приклади 1 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Горілка "Пан і пані" готується промисловим способом на стандартному устаткуванні лікеро-горілчаних підприємств.

Таблиця

Приклади/ Інгредієнти на 100 л	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Гідрокарбонат натрію (кг)	0,005	0,01	0,015	0,02	0,025
Мед (кг)	0,05	0,07	0,1	0,12	0,15
Лимонна кислота (кг)	0,002	0,003	0,0055	0,007	0,008
Цукор (кг)	0,01	0,015	0,02	0,025	0,030
Спирт етиловий ректифікований вищого очищення (л)	38	39	40	41	42
Вода зм'якшена (л)	61,894	60,793	59,592	58,391	57,29
Висновки	смак не злагоджений, аромат горілчаний	помітний злагоджений смак без гіркоти, помітний ніжний аромат	смак гіркоти відсутній, яскраво виражений ніжний аромат	виявлений злагоджений смак, гіркота відсутня, виражений ніжний аромат	смак різкий, різко виражена горілчана гіркота, аромат спиртовий
Дегустаційна оцінка за 10-ти бальною системою	8,4	9,2	9,5	9,3	8,5

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