



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40512 (13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "АНІСОВА"

(21) 2001042707

(22) 20.04.2001

(24) 16.07.2001

(33) UA

(46) 16.07.2001, Бюл. № 6, 2001 р.

(72) Савченко Юрій Валентинович

(73) Товариство з обмеженою відповідальністю
"ДИЗАЙН-ЄВРОБУД", UA(57) Горілка особлива, що містить спирт етиловий
ректифікований, воду пом'якшену, цукор, яка від-різняється тим, що додатково містить ароматиза-
тор анісу - Д 0817 при наступному співвідношенні
інгредієнтів, кг/1000 дал:

цукор	40-55
ароматизатор анісу - Д 0817	0,2-5
водно-спиртова суміш	з розрахунку на
спирту етилового ректифіко-	міцність купажу
ваного 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 "Одеса" (див. "Рецептури лікє-
ро-горілочаних напоїв і горілок", Київ, 1994 р, ст.
257), що містить кг/1000 дал:

Найменування	Кількість
цукор	15,0
гідрокарбонат натрію	0,8
оцтова кислота	0,5
спирт етиловий ректи-	з розрахунку на
фікований "Екстра" і вода	міцність купажу
питна пом'якшена	40% об.

По зазначеній рецептурі одержують горілку з
міцністю 40 об. %, зі смаком м'яким, без сторонньо-
го присмаку, і ароматом характерним горілочаним.

Недоліками зазначеної горілки є слабкі орга-
нолептичні показники, а саме смак без оригіналь-
ності і монотонний загальновідомий аромат.

Найбільш близькою по складу є горілка "Сі-
верська" (див. "Рецептури лікєро-горілочаних напо-
їв і горілок", Київ, 1994 р., ст. 259), що містить
кг/1000 дал:

Найменування	Кількість
цукор	10,0
спирт етиловий ректи-	з розрахунку на
фікований «Екстра» і во-	міцність купажу
да питна пом'якшена	40% об.

По зазначеній рецептурі одержуємо горілку з
міцністю 40% об., зі смаком м'яким, злегка жагу-
чим, властивим горілці і характерним горілочаним
ароматом.

Недоліками зазначеної горілки є монотонні без
оригінальності, що запам'ятовується, смак і аро-
мат.

В основу винаходу поставлено задачу ство-
рення такої композиції інгредієнтів для горілки, в
якій шляхом додаткового вводу ароматизатора,
забезпечується отримання горілки з м'яким смаком
без гіркоти і без різкого спиртового аромату з ори-
гінальним ароматом, що підвищує її органолепти-
чні показники.

Поставлена задача вирішується тим, що горіл-
ка, яка містить спирт етиловий ректифікований,
воду пом'якшену, цукор відповідно до винаходу
додатково містить, ароматизатор анісу - Д 0817
фірми Буш Боак Ален, при наступному співвідно-
шенні інгредієнтів, мас. %:

цукор	0,4-0,55
ароматизатор анісу - Д 0817	0,002-0,05
спирт етиловий ректифікований	39-41
вода пом'якшена	решта

Завдяки сполученню інгредієнтів у горілочаному
виробі, таких як ароматизатор анісу, пом'якшується
смак і знімається різкий горілочаний аромат, і спі-
льно зі спиртом етиловим ректифікованим, водою
пом'якшеною і цукром одержуємо горілку міцністю
40 об. % зі смаком м'яким без гіркоти і без різкого
спиртового аромату.

Горілка готується в такий спосіб:

Спочатку готується сортировка міцністю бли-
зько 39 об. % - суміш води питної пом'якшеної зі
спиртом етиловим ректифікованим, котру пропус-
кають через вугільні фільтри для очищення. Потім
задається цукор у вигляді цукрового сиропу 65,5%-
ного, воду для якого беруть із загальної розрахо-
ваної кількості води, та ароматизатор анісу. Після
кожної задачі компонентів розчин ретельно пере-
мішується.

Отриманий розчин фільтрується, проводяться
лабораторні дослідження і, при необхідності, уточ-

(19) UA (11) 40512 (13) A

нюється міцність, шляхом додавання розрахованої кількості спирту в залежності від температури навколишнього середовища.

Приклад конкретного виконання:

У купажний чан обсягом 100 л вносять спирт етиловий ректифікований у кількості 40 л і воду питну пом'якшену в кількості 59,737 л і готують сортировку - водно-спиртову суміш, яку пропускають через вугільні фільтри для очищення. У сортировку задається цукор у кількості 0,4 кг у вигляді цукрового сиропу 65,8%-вого, вода для якого береться із загальної розрахованої кількості води.

Після кожної задачі компонентів розчин ретельно перемішують, а наприкінці технологічного процесу задають ароматизатор анісу. Потім розчин фільтрують, проводять лабораторні дослідження і, при необхідності, уточнюють міцність купажу, додаючи розрахункову кількість спирту в залежності від температури навколишнього середовища.

По зазначеній рецептурі одержують горілку міцністю 40 об.% зі смаком м'яким без гіркоти і без різкого спиртового аромату.

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,5.

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

Таблиця містить результати лабораторних досліджень прикладів 1-5, аналогічних наведеному, на підставі яких виведено оптимальний варіант композиції.

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

Горілка особливої "Анісова" готується промисловим способом на стандартному устаткуванні лікеро-горілчаних підприємств.

Таблиця

Інгредієнти на 100л	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Цукор (кг)	0,35	0,40	0,45	0,50	0,56
Ароматизатор анісу Д 0817	0,0015	0,002	0,03	0,05	0,055
Спирт етиловий ректифікований (л)	39	39	40	41	41
Вода питна зм'якшена (л)	60,842	60,790	59,737	58,684	58,632
Висновки	смак з гіркотою, аромат не виражений	смак м'який, без гіркоти, смак гармонійно злагоджений аромат анісу	смак гармонійний, м'який, без гіркоти, аромат анісу	смак м'який, без гіркоти, смак гармонійно злагоджений аромат анісу	смак розладжений гіркота і аромат різко виражені
Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі	8,9	0,3	9,5	9,2	8,7

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 60x84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

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