



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40694 (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 "МАЛИНОВА"

(21) 2001042940

(22) 28.04.2001

(24) 15.08.2001

(46) 15.08.2001, Бюл. № 7, 2001 р.

(72) Савченко Юрій Валентинович

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІ-
ДАЛЬНІСТЮ "ДИЗАЙН-ЄВРОБУД"(57) Горілка особлива, що містить спирт етиловий
ректифікований, воду пом'якшену, цукор, яка
відрізняється тим, що додатково містить лимоннукислоту, ароматизатор «Малина», а цукор містить
у вигляді інвертного сиропу, при наступному
співвідношенні інгредієнтів, % мас.:

цукор	0,9-1,1
лимонна кислота	0,004-0,0055
ароматизатор "Малина"	
фірми "Буш Боак Ален"	0,015-0,025
спирт етиловий ректифі-	
кований, об. %	38-42
вода питна пом'якшена	решта.

Винахід відноситься до харчової промисло-
вості, а саме до лікero-горілочного виробництва,
до складів горілок.

Відома горілка "Чумацький шлях" (див. "Ре-
цептури лікero-горілочних напоїв і горілок", Київ,
1994 р., ст. 266), що містить наступні компоненти,
кг/1000 дал:

вода питна пом'якшена	з розрахунку на міцність купажу 40 об. %
-----------------------	--

спирт етиловий ректи- фікований	з розрахунку на міцність купажу 40 об. %
------------------------------------	--

По зазначеній рецептурі одержують горілку
міцністю 40 об. % із смаком, властивим горілці і ха-
рактерним горілочним ароматом.

Недоліками зазначеної горілки є монотонний
загальновідомий смак і горілочний аромат.

Найбільш близькою по складу є горілка "Сі-
верська" (див. "Рецептури лікero-горілочних на-
поїв і горілок", Київ, 1994 р., ст. 259), що містить,
кг/1000 дал:

вода питна пом'якшена	з розрахунку на міцність купажу 40 об. %
-----------------------	--

спирт етиловий ректи- фікований	з розрахунку на міцність купажу 40 об. %
------------------------------------	--

цукор	10,0
-------	------

По зазначеній рецептурі одержують горілку
міцністю 40 об. % з більш м'яким смаком, власти-
вим горілці і характерним горілочним ароматом.

В основу винаходу поставлено задачу ст-
ворення такої композиції інгредієнтів для горіл-
ки, в якій шляхом додаткового вводу лимонної
кислоти, ароматизатора "Малина" та підбору
певного співвідношення інгредієнтів, забезпе-
чується отримання горілки з оригінальним м'я-
ким смаком і характерним малиново-фруктовим
ароматом.

Поставлена задача вирішується тим, що го-
рілка, яка містить спирт етиловий ректифікований,
воду пом'якшену і цукор, відповідно до винаходу,
додатково містить ароматизатор "Малина" і ли-
монну кислоту, а цукор вводиться у вигляді інверт-
ного цукрового сиропу при наступному співвідно-
шенні інгредієнтів, мас. %:

Цукор	0,5-1,2
Лимонна кислота	0,005
Ароматизатор "Малина"	
фірми "Буш Боак Ален"	0,02
Спирт етиловий ректифі-	
кований, об. %	38-42
Вода пом'якшена	решта

Завдяки сполученню інгредієнтів у горілоч-
ному виробі, таких як інвертний сироп, лимонна
кислота, ароматизатор "Малина" фірми «Буш Боак
Ален» спільно зі спиртом етиловим ректифіко-
ваним, водою пом'якшеною, одержуємо горілку з
м'яким оригінальним смаком і характерним ма-
линово-фруктовим ароматом.

Горілка готується в такий спосіб:

Спочатку на інжекційній установці "Пол-
тавчанка" готується сортировка міцністю 39,9 -
40,0 об. %, яка обробляється активованим вугіл-
лям з наступним відділенням його на піскових

фільтрах. На приготування 100,0 літрів водно-спиртової суміші задають при ретельному перемішуванні 1 кг цукру у виді інвертного сиропу, 0,005 кг лимонної кислоти, у виді відфільтрованих розчинів, і 0,02 кг ароматизатора «Малина». Після перемішування отриманий продукт проходить лабораторні дослідження. При необхідності корегують міцність горілки. Готову горілку передають на лінію розливу.

По зазначеній рецептурі одержують прозору горілку міцністю 40 об.% з м'яким оригінальним смаком і характерним малиново-фруктовим ароматом.

Дегустаційний бал по 10-бальній системі -9,4.

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

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

З таблиці видно, що найкращими є приклади 2, 3 і 4. Приклади 1 і 5 є негативними, в зв'язку з низькими дегустаційними оцінками

Горілка готується виробничим способом на основі стандартного устаткування лікєро-горілкового підприємства.

Приклади	1	2	3	4	5
інгредієнти на 100л					
лимонна кислота, кг	0,003	0,004	0,005	0,0055	0,006
цукор, кг	0,8	0,9	1,0	1,1	1,2
ароматизатор «Малина»	0,01	0,015	0,02	0,025	0,03
Спирт етиловий ректифікований, дм ³	38	38	40	42	42
вода зм'якшена, дм ³	61,995	61,99	59,98	57,97	57,65
висновки	смак розладжений	смак злагоджений	смак злагоджений малинов.	смак злагоджений	смак розладжений, блиск відсутній
Дегустаційний бал по 10-ти бальній системі	8,9	9,3	9,4	9,3	8,8

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»

Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101

(03122) 3 – 72 – 89 (03122) 2 – 57 – 03