



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 47594

(13) A

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІДВИДАЄТЬСЯ ПІД
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ
ВЛАСНИКА
ПАТЕНТУ

(54) ГОРІЛКА З ХРІНОМ

1

2

(21) 2000106111

(22) 30 10 2000

(24) 15 07 2002

(46) 15 07 2002, Бюл. № 7, 2002 р.

(72) Кузнецов Олександр Вікторович

(73) Кузнецов Олександр Вікторович

(57) Горілка з хрином, яка містить водно-спиртову рідину, цукор та спиртовий екстракт хрину, яка від-

різняється тим, що вона містить корінь хрину свіжого у такому співвідношенні вихідних інгредієнтів, кг на 1000 дал горілки

Цукор 5,0-12,0

Корінь хрину свіжого 100-250

Водно-спиртова рідина з спиртовим екстрактом з розрахунку на міцність купажу 40% хрину

Винахід відноситься до лікєро-горілкової промисловості, зокрема до горілок, що містять природні біоактивні інгредієнти, а саме хрін

Відома, наприклад, горілка, яка містить (у співвідношенні кг на 1000 дал готового продукту) лимонну кислоту - 0,15 - 0,25, натрій двовуглекислий - 0,35 - 0,45, цукровий сироп 65,8%-ний - 22,5 - 23,5, ароматний спирт хрону 7,0 - 8,0 та спирт етиловий ректифікований "Екстра" і воду питну з розрахунку на міцність купажу 40% (див патент Російської Федерації №2133270, кл. C12G3/06, дата публікації 20 07 99р.) Звісна композиція не дає можливості виявити у достатній мірі високі органолептичні та профілактичні властивості хрону внаслідок його низької концентрації. Відома також горілка (див патент Російської Федерації №2138544, кл. C12G3/06, дата публікації 27 09 99р.), яка містить інгредієнти у такому співвідношенні, л на 1000 дал готового продукту: ароматний спирт хмелю 2 - 3, ароматний спирт кореню хрону 9,5 - 10,5, а також, кг цукор 14 - 16, водно-спиртова рідина - інше. Ця композиція, що вибрана, як прототип, має підвищену біологічну цінність та поліпшені органолептичні показники. Але внаслідок малих концентрацій хрону (1 кг сировини для приготування ароматного спирту кореня хрону на 1000 дал готового продукту), його цілющі та вишукані органолептичні властивості не виявляються у повній мірі. Присутність ароматного спирту хрону у наведений композиції пов'язана головним чином з тим, що глюкозид синігрин, який є його вагомою складовою речовиною, виконує функцію фіксатора легко летких сполук хмелю та проявляє дію на фітонцидному рівні, перешкоджаючи окисленню терпенів хмелю. Тому техні-

ним результатом відомого винаходу є стабільність органолептичних показників, надання продукту медово-хмелевого смаку та аромату

Задачею винаходу, що заявляється, є розробка рецептури горілки з поліпшеними органолептичними та біологічними властивостями, тонізуючої та стимулюючої дії

Задача, що покладена, вирішується тим, що горілка з хрином, яка містить спирт етиловий ректифікований і воду питну очищену для одержання водно-спиртової рідини, цукор та компоненти, що одержані з хрону, відповідно до винаходу, містить корінь хрону свіжого у такому співвідношенні інгредієнтів, кг на 1000 дал горілки: цукор 5,0 - 12,0, корінь хрону свіжого 100 - 250, водно-спиртова рідина з спиртовим екстрактом хрону з розрахунку на міцність купажу 40%

Новим у технічному рішенні, що пропонується, є те, що при заявленій концентрації компонентів хрону у композиції забезпечуються якісно нові смакові, ароматичні та цілющі властивості горілки. Корінь хрону свіжого є цінною лікарською сировиною. Компоненти, що містяться у ньому, збагачені вітаміном С, містять солі калію, кальцію, натрію, сірки, корисні для здоров'я фітонциди, азотисті речовини, ефірні олії. Вони стимулюють виділення шлункового соку, поліпшують процес травлення, мають антисептичні властивості. Таким чином, зазначені вище відмітні ознаки є суттєвими, тому що вони впливають на результат, визначають оригінальні органолептичні показники готового продукту, його тонізуючу, збуджуючу та загальноукріплюючу дію, а також розширюють номенклатуру високоякісних елітних горілок.

Горілку готують таким чином

(13) A
(11) 47594
(19) UA

Для приготування горілки використовують спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду питну з твердістю до 1моль/м куб для природної непом'якшеної води та до 0,1моль/м куб для пом'якшеної води. Воду пропускають послідовно через фільтр з активованим вугіллям зі швидкістю 10м куб /год , а потім через сульфувугільний зі швидкістю 8м куб /год. Пом'якшену воду перепускають через зворотньоосмотичну установку з ацетатно-целюлозними мембранами зі швидкістю 360л/м кв протягом 5 хвилин. Підготовлену таким чином воду змішують зі спиртом із розрахунку одержання міцності 40%. Цукор у вигляді цукрового сиропу з концентрацією 65,8% або у вигляді водного розчину вводять у сортувальний чан. Спиртовий екстракт хрону, що готується загальновідомим способом із використанням кореня хрону свіжого, очищеного та порізаного на шматки, вносять у довідний чан. Компоненти довідного чана перемішують, коректують при необхідності з урахуванням вихідних концентрацій та спрямовують на розлив, здійснюючи при цьому контрольну фільтрацію. Після розливу можливе внесення у пляшки шматків кореня хрону, які вилучаються для цього з чана, де був приготовлений спиртовий екстракт хрону. Виготовлена таким чином горілка має

такі співвідношення інгредієнтів, кг на 1000дал: цукор 5 - 12, корінь хрону свіжого 100 - 250, водно-спиртова рідина - з розрахунку на міцність купажу 40%.

Приклад 1. Вихідні інгредієнти (кг/1000дал): цукор 12,0, корінь хрону свіжого 250, водно-спиртова рідина з розрахунку на міцність купажу 40%. Специфічний смак і аромат хрону яскраво виражений. Горілка з лікувально-профілактичними властивостями.

Приклад 2. Вихідні інгредієнти (кг/1000дал): цукор 5,0, корінь хрону свіжого 100, водно-спиртова рідина з розрахунку на міцність купажу 40%. Смак і аромат хрону слабо виражений. Органолептичні властивості горілки більш близькі до традиційних. Горілка тонізуючої дії.

Приклад 3. Вихідні інгредієнти (кг/1000дал): цукор 10,0, корінь хрону свіжого 175, водно-спиртова рідина з розрахунку на міцність купажу 40%. Смак і аромат хрону виражений. Горілка з тонким, м'яким смаком, тонізуючої, збуджуючої та загально-укріплюючої дії.

Заявником виготовлені перші дослідні зразки горілки із хроном, які підтвердили її високі органолептичні властивості, харчову та лікувально-профілактичну цінність.