



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 57490

(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 "КЛУБ-РОМАНОВ"

1

2

(21) 2002108647

(22) 31 10 2002

(24) 16 06 2003

(46) 16 06 2003, Бюл. №6, 2003 р

(72) Майор Наталя Костянтинівна

(73) Майор Наталя Костянтинівна

(57) Горілка, яка містить спирт етиловий ректифікований, воду питну виправлену та глюкозу, яка відрізняється тим, що вона додатково містить натрій оцтовокислий, а як спирт

етиловий ректифікований - спирт етиловий ректифікований "Люкс", при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту

глюкоза, кг 5,0-7,0

натрій оцтовокислий, дм³ 0,5-0,6спирт етиловий ректифікований "Люкс" та вода питна виправлена з розрахунку на міцність 40% об, дм³ решта

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілкового виробництва, а конкретно до композиції інгредієнтів до горілки

Відома горілка "ЯКУШЕВ" (дивись патент України №6579А, МПК 7 C12G 3/06, "Промислова власність", офіційний бюлетень №5, 1998 р), яку обрано найближчим аналогом. Горілка вміщує на 1000 дал купажу водно-спиртової рідини з етилового ректифікованого спирту вищої очистки і воду питну виправлену з розрахунку на міцність купажу 40% об та глюкозу в кількості 5-15 кг

Ознаки найближчого аналогу, що збігається з суттєвими ознаками винаходу, що заявляється, є наявність у горілці водно-спиртової рідини з етилового ректифікованого спирту і води питної виправленої та глюкози

По відомій рецептурі отримують горілку з невисокими органолептичними показниками, в зв'язку з тим, що горілка має зайвий солодкий смак

Задачею, на рішення якої спрямовано винахід, є створення горілки з високими органолептичними показниками безбарвний копір, м'який горілковий смак, горілковий аромат, шляхом підбору необхідних інгредієнтів в потрібній кількості, а також розширення асортименту горілок

Поставлена задача вирішується тим, що горілка, яка містить спирт етиловий ректифікований, воду питну виправлену та глюкозу

згідно з винаходом, додатково містить натрій оцтовокислий, а в якості спирту етилового

ректифікованого - спирт етиловий ректифікований "Люкс", при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту

глюкоза, кг 5,0-7,0

натрій оцтовокислий, дм³ 0,5-0,6спирт етиловий ректифікований "Люкс" та вода питна виправлена з розрахунку на міцність 40% об, дм³ решта

Завдяки поєднанню таких інгредієнтів як глюкоза і натрій оцтовокислий разом зі спиртом етиловим ректифікованим "Люкс" і водою питною виправленою, в горілці створюється смак м'який горілковий

При приготуванні горілки використовують такі інгредієнти

- спирт етиловий ректифікований "Люкс" за ГОСТ 5962,

- воду питну за ГОСТ 2874 демінералізовану,

- глюкозу за ГОСТ 975,

- натрій оцтовокислий за ГОСТ 22280

Горілку готують таким чином. Заздалегідь обробляють воду питну на установці зворотного осмосу з наступним кондиціонуванням по вмісту хлоридів 40-50 мг/дм³ та бікарбонатів 80-100 мг/дм³

Готують сортировку з розрахунку на міцність близько 40% об - спирт етиловий ректифікований "Люкс" з водою питною виправленою (демінералізованою). Після цього сортировку обробляють активним вугіллям у вугільно-очисній батареї. Після обробки сортировки у довідний чан додають глюкозу і натрій оцтовокислий у вигляді розчину у сортуванні. Горілку ретельно

(13) A

(11) 57490

(19) UA

перемішують і фільтрують. Після фізико-хімічного аналізу, при необхідності, проводять коригування міцності горілки і подають її на розлив.

Приклад конкретного виконання (див таблицю, приклад 3)

У купажний чан об'ємом 100 л вносять спирт етиловий ректифікований "Люкс" і воду питну виправлену демінералізовану із розрахунку отримання міцності сортування 40% об. Водно-спиртову суміш витримують на протязі часу, який забезпечує повноту реакції, яка протікає, та стабілізації сортировки. Після обробки сортировки у довідний чан вносять глюкозу у кількості 0,06 кг у вигляді 20%-го розчину сортування, а натрій оцтовокислий вводять в чан в кількості 0,0055 л у вигляді 10%-го розчину у сортуванні, суміш ретельно перемішують. Готову горілку фільтрують, після чого лабораторно визначають

органолептичні дані та фізико-хімічні показники. В разі необхідності уточнюють і додають кількість спирту. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаній рецептурі отримують горілку високої якості міцністю 40% об з м'яким горілчанним смаком.

Дегустаційна оцінка по 10-ти бальній системі - 9,6

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці

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

Горілка "КЛУБ-РОМАНОВ" готується промисловим способом на базі наявного на лікєро-горілчаному підприємстві обладнання.

Таблиця

Інгредієнти на 100 л	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Глюкоза, кг	0,04	0,05	0,06	0,07	0,08
Натрій оцтовокислий, л	0,0045	0,0050	0,0055	0,0060	0,0065
Спирт етиловий ректифікований "Люкс", л	із розрахунку 40% об				
Вода питна виправлена, л	решта				
Висновки	Смак злегка пекучий	Смак м'який горілчанний, аромат горілчанний	Смак м'який горілчанний, аромат горілчанний	Смак м'який горілчанний, аромат горілчанний	Смак має зайву солодкість
Дегустаційна оцінка по 10-ти бальній системі	9,0	9,4	9,6	9,3	9,1