

Винахід стосується алкогольних напоїв, зокрема, горілки і може бути використаним у лікєро-горілочній промисловості.

Відомою є обрана найближчим аналогом горілка особлива Гусарська" (рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок, Держхарчопром України, Концерн "Укрспирт", Київ, 1994, 376с., сторінка 249). Горілка має такий склад: водно-спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого та води, у розрахунку на міцність купажу 40%, а також мед 5,0кг і цукор (підсолоджувач) 10,0кг на 1000 дал горілки.

Ознаками найближчого аналогу, які співпадають з суттєвими ознаками винаходу є наявність у горілці особливий водно-спиртової рідини з етилового ректифікованого спирту і води, меду та підсолоджувача.

Технічним результатом винаходу є розширення асортименту горілок, підвищення споживчих якостей, посилення тонізуючої дії напою та надання йому загальноозміцнюючої і відновлюючої дії на організм людини.

Причинами, які перешкоджають досягненню технічного результату при використанні найближчого аналога, є недостатність смакових показників горілки і відсутність у ній біостимуляторів - тонізуючих, загальноозміцнюючих і відновлюючих натуральних речовин - біологічних стимуляторів.

У основу винаходу поставлено технічну задачу створення горілки особливої, що мала б поліпшені смакові властивості, містила б складні натуральні продукти, зокрема, продукти бджільництва, які попереджують низку захворювань людини.

Поставлену технічну задачу вирішують тим, що горілка особлива, яка має у своєму складі водно-спиртову рідину з етилового ректифікованого спирту і води, мед та підсолоджувач, згідно винаходу, як спирт містить етиловий ректифікований спирт вищої очистки, як воду містить воду питну підготовлену, як підсолоджувач містить сорбіт харчовий та додатково містить янтарну кислоту і пилок квітковий при такому співвідношенні інгредієнтів у кг на 1000 дал готової продукції:

сорбіт харчовий	1,800-2,200;
янтарна кислота	0,200-0,400;
мед	4,000-6,000;
пилок квітковий	0,015-0,025;
водно-спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого вищої очистки і води питної підготовленої у розрахунку на міцність купажу 40%	решта.

Між сукупністю суттєвих ознак винаходу та технічним результатом, якого можна досягти, існує такий причинно-наслідковий зв'язок. Технічний результат досягається за рахунок різноманітних складових речовин, які переходять у горілку.

Підсолоджувач сорбіт харчовий - вуглевод, який утворюється при окисленні глюкози (спочатку до D-глюконової, потім до D-сахарної кислоти, а при відновленні переходить у шестиатомний спирт), він являє собою кристалічну речовину, яка добре розчиняється у воді і має солодкий смак. Сорбіт знаходиться у ягодах горобини, у соку вишень, слив, яблук, груш. У організмі людини засвоюється легше за цукор, глюкозу і фруктозу, його вживають хворі на діабет люди.

Уведення меду - основного продукту бджільництва, який містить амінокислоти, фруктозу, глюкозу, мальтозу, сахарозу, вітаміни, крохмаль, гормони, дозволяє поряд з отриманням солодкого смаку та енергетичної цінності надати у напій натуральні корисні біологічно-активні речовини.

Янтарна кислота є карбоною граничною двоосновною кислотою. Тверда кристалічна речовина, добре розчиняється у воді, вперше була отримана перегонкою янтарю, міститься у багатьох рослинах. Янтарна кислота не накопичується у організмі, проявляє антиоксидантні якості, її використовують при лікуванні пухлин. Янтарна кислота стимулює нервову систему, укріплює діяльність нирок і кишечника, не будучи допінгом підвищує фізичну працездатність, а також нейтралізує алкоголь у крові, нею лікують абстинентний синдром - "похмілля" і токсикози.

Пилок квітковий - зібраний з пильників квіток бджолами-збиральницями та складений у щільники з країв, переважно у темні, пилок, так звана обножка. Пилок квітковий є продуктом, що містить значну кількість йоду, заліза, магнію і калію, але є бідним на натрій, що робить його цінним при попередженні зоба, серцево-судинних захворювань, анемії. Пилок квітковий стимулює підвищення інсуліну, є корисним для хворих діабетом.

Уведення всіх, зазначених вище інгредієнтів у співвідношеннях, визначених експериментальним шляхом, дозволяє отримати нову горілку особливу з високими споживчими характеристиками і органолептичними показниками та з тонізуючою, загальноозміцнюючою сприятливою дією на організм людини.

Горілку особливу "МЕДКОФФ класик" готують у такий спосіб. Вода питна за ГОСТ 2874 підготовлена, яка пройшла стадію очистки, з цеху водопідготовки та спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962 із спиртосховища через стаціонарний мірник самопливом надходять до сортировочного чану з розрахунку на міцність водно-спиртової рідини 40%. Отриману водно-спиртову рідину перемішують повітрям протягом 30 хвилин, потім насосом подають у напірний збірник, звідки вона направляється спочатку на попереднє очищення через пісочний фільтр попередньої фільтрації, а далі на фільтрування через вугільні колонки. Оброблена вугіллям активованим деревним роздрібненим марки БАУ-А за ГОСТ 6217 водно-спиртова рідина надходить для заключного фільтрування на пісочний фільтр. Швидкість фільтрування контролюється ротаметром, який встановлено після вугільних колонок. Після фільтрації водно-спиртова рідина направляється у довідну ємність, в яку вносять сорбіт харчовий за ТУ 9325-021-05800314-98, янтарну кислоту за ГОСТ 6341, мед за ГОСТ 19792, пилок квітковий за ДСТУ 3127-95 у вигляді розчину у водно-спиртовій суміші, попередньо профільтровані. Вміст ємності ретельно перемішують повітрям, лабораторія виконує повний фізико-хімічний аналіз, при необхідності напій корегують, відстоюють і направляють через фільтр кінцевої фільтрації на автомат розливу. Розлив, пакування, транспортування і зберігання за ГОСТ 12545.

Приклад 1. Порядок виконання технологічних операцій відповідає наведеним вище. Витрати інгредієнтів на виготовлення 1000дал горілки особливої "МЕДКОФФ класик" міцністю 40%: сорбіт харчовий - 1,800кг; янтарна кислота - 0,200кг; мед - 4,000кг; пилок квітковий - 0,015кг, водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту вищої очистки і води питної підготовленої, дм<sup>3</sup> - решта. При такому співвідношенні інгредієнтів горілка особлива, має м'який горілочний смак та горілочний аромат з відтінком, притаманним продуктам бджільництва.

Приклад 2. Порядок виконання технологічних операцій відповідає наведеним вище. Витрати інгредієнтів на виготовлення 1000 дал горілки особливої "МЕДКОФФ класик" міцністю 40%: сорбіт харчовий - 2,200 кг, янтарна кислота - 0,400 кг; мед - 6,000 кг, пилок квітковий - 0,025 кг, водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту вищої очистки і води питної підготовленої, дм<sup>3</sup> - решта. При такому співвідношенні інгредієнтів горілка особлива має виражений горілчаний смак та виражений горілчаний аромат з відчутним відтінком, притаманним продуктам бджільництва

Приклад 3. Порядок виконання технологічних операцій відповідає наведеним вище. Витрати інгредієнтів на виготовлення 1000 дал горілки особливої "МЕДКОФФ класик" міцністю 40%: сорбіт харчовий - 2,000 кг; янтарна кислота - 0,300 кг; мед - 5,000 кг, пилок квітковий - 0,020 кг, водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту вищої очистки і води питної підготовленої, дм<sup>3</sup> - решта. Таке співвідношення інгредієнтів є оптимальним, при ньому горілка особлива має виражений м'який гармонійний горілчаний смак та виражений горілчаний аромат з відтінком, притаманним продуктам бджільництва

Фізико-хімічні показники: міцність - 40%; об'єм соляної кислоти  $\text{C}(\text{HCl})$  - 0,1 моль/дм<sup>3</sup>, витрачений на титрування 100 см<sup>3</sup> горілки, см<sup>3</sup>, не більше 3,5; масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм<sup>3</sup>, не більше 8,0; масова концентрація сивушної олії у перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів (3:1) в безводному спирті, не більше 4,0 мг/дм<sup>3</sup>; масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, не більше 30,0 мг/дм<sup>3</sup>; об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, не більше 0,05%. Органолептичні показники: зовнішній вигляд напою - прозора, безбарвна рідина; смак - горілчаний, аромат - горілчаний.