



УКРАЇНА

(19) UA (11) 78257 (13) C2
(51) МПК
C12G 3/04 (2007.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ГОРІЛКИ "КАРАТ ГРАНАТ"

1

(21) 20040705269

(22) 01.07.2004

(24) 15.03.2007

(46) 15.03.2007, Бюл. № 3, 2007 р.

(72) Тригуб Олександр Віталійович, Мартинов
Олександр Леонідович, Тригуб Галина Іванівна(73) Спільне підприємство з іноземними інвестиці-
ями товариство з обмеженою відповідальністю
"Кипарис"

(56) RU C1 2146285, 10.03.2000

UA A41789, 17.09.2001

(57) Композиція інгредієнтів для горілки, яка міс-
тить водно-спиртову рідину зі спирту етилового

2

ректифікованого і питної води підготовленої, ли-
монну кислоту, натрій двовуглекислий та підсоло-
джувач, яка **відрізняється** тим, що додатково
включає вуглеводний модуль "Алкософт", а як
підсолоджувач містить фруктозу при наступному
співвідношенні інгредієнтів, кг на 1000 дал готово-
го продукту:

вуглеводний модуль "Алкософт"	0,8 - 1,2
фруктоза	2,3 - 2,7
лимонна кислота	0,05 - 0,15
натрій двовуглекислий	0,1 - 0,2
водно-спиртова рідина на міцність купажу 40 об. %	решта.

Винахід належить до харчової промисловості,
зокрема, до лікєро-горілкової промисловості, і
призначений для виготовлення алкогольних на-
поїв.

Відома горілка "Січеславська" [див. Рецептури
лікєро-горілчанх напоїв і горілок", Київ, 1994р. -
с.260], яка містить на 100л: лимонну кислоту -
0,001кг, цукровий сироп 65,8%-ний - 0,12дм³, спирт
етиловий ректифікований вищої очистки та воду
питну пом'якшену, дм³ - з розрахунку на міцність
купажу 40%об.

Збіжними ознаками відомої горілки та компо-
зиції, що заявляється є наявність лимонної кисло-
ти, підсолоджувача та водно-спиртової рідини. По
даній рецептурі отримують горілку міцністю 40%.

Недоліками відомої горілки є невисокі органо-
лептичні показники, а саме недостатньо м'який
смак і монотонний загальновідомий аромат.

Найбільш близькою за складом до запропоно-
ваного напою є горілка "Дивосвіт", яка описана в
патенті України № 41789, МПК⁷ C12G3/06, опубл.
17.09.2001, Бюл. №8, 2001р., яка обрана авторами
за прототип. Горілка містить, мас. %: водно-
спиртову рідину з розрахунку на міцність купажу
40%об., лимонну кислоту (0,004-0,006), цукор -
(0,35-0,55), натрій двовуглекислий - (0,008-0,009).

Збіжними ознаками відомої горілки та компо-
зиції, що заявляється є наявність лимонної кисло-
ти, підсолоджувача, натрію двовуглекислого, та
водно-спиртової рідини. В якості підсолоджувача

використовується цукор.

Причинами, які перешкоджають одержанню
очікуваного результату є наступні:

Недоліками наведеної горілки є низькі органо-
лептичні показники, а саме - невизначений смак і
такий же аромат, що негативно впливає на попит
споживачів.

В основу винаходу поставлена задача ство-
рення такої композиції інгредієнтів для горілки, в
якій шляхом додаткового введення вуглеводного
модулю "Алкософт", зміни підсолоджувача, та за
рахунок вдалого підбору усіх інгредієнтів і їх спів-
відношення дозволить одержати горілку з м'яким,
гармонійним округленим смаком, з ніжним горілча-
ним ароматом та підвищеними біологічними влас-
тивостями.

Поставлена задача вирішується тим, що ком-
позиція інгредієнтів для горілки "Карат Гранат", яка
містить водно-спиртову рідину з спирту етилового
ректифікованого і питної води підготовленої, ли-
монну кислоту, натрій двовуглекислий, підсоло-
джувач, відповідно до винаходу додатково вклю-
чає вуглеводний модуль "Алкософт", а в якості
підсолоджувача використовується фруктоза, при
наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал
готового продукту:

(13) C2

(11) 78257

(19) UA

вуглеводний модуль "Алкософт", кг	0,8-1,2
фруктоза, кг	2,3-2,7
лимонна кислота, кг	0,05-0,15
натрій двовуглекислий, кг	0,1-0,2
водно-спиртова рідина	решта на міцність купажу 40%об.

Завдяки введенню в композицію вуглеводного модулю "Алкософт", який є активною добавкою та містить лактулозу - замітника цукру з групи дисахаридів, пом'якшуються смакові якості горілки. Лактулоза активізує діяльність діфідобактерій, які пригнічують діяльність гнилісних бактерій, що значно зменшує алкогольну інтоксикацію організму та гостроту похмільного синдрому, тим самим підвищує біологічні властивості горілки.

Введення в композицію як підсолоджувача фруктози у поєднанні з вуглеводним модулем "Алкософт", додатково обумовлює зниження токсичності напою, позитивно впливає на організм людини, швидко включаючись в обмін речовин.

Крім того, поєднання заявлених інгредієнтів у композиції, забезпечує підвищення її органолептичних показників: пом'якшується її смак, нейтралізується різкий горілчаній аромат.

Для приготування 1000 дал горілки «Карат Гранат» використовують:

- спирт етиловий ректифікований вищої очист-

ки згідно з ГОСТ 5962;

- воду питну підготовлену згідно з ГОСТ 2874;
- вуглеводний модуль "Алкософт" згідно з чинними НД;
- фруктозу згідно з чинними НД;
- лимонну кислоту згідно з ГОСТ 908;
- натрій двовуглекислий (бікарбонат) згідно з ГОСТ 21205;
- вугілля активоване марки БАУ-А згідно з ГОСТ 6217.

Для виготовлення горілки беруть спирт етиловий ректифікований вищої очистки і заздалегідь приготувану воду, подають у чан для приготування сортировки. Сортировку обробляють активованим вугіллям.

Натрій двовуглекислий (бікарбонат) розчиняють в невеликій кількості підготовленої води і додають лимонну кислоту до повного проведення реакції з утворенням лимоннокислого натрію.

Суміш перемішують і фільтрують.

Після фільтрації в довідний чан вносять вуглеводний модуль "Алкософт" (розчин лактулози) та лимоннокислого натрію, попередньо профільтровані. Отриману сортировку купають, доводять купаж до міцності 40%об. і подають на розлив.

Приклади конкретного приготування горілки зведені в таблицю:

Таблиця

Сировина, інгредієнти та органолептичні показники	Приклади			
	Одиниці виміру	1	2	3
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	Спирт і воду задають у розрахунку на міцність купажу 40%об.			
Вода питна пом'якшена				
"Алкософт" - вуглеводний модуль	кг	0,8	1,0	1,2
Фруктоза	кг	2,3	2,5	2,7
Лимонна кислота	кг	0,05	0,1	0,15
Натрій двовуглекислий	кг	0,1	0,15	0,2
Органолептичні показники				
Зовнішній вигляд	Прозора рідина без сторонніх включень і осаду			
Колір	Безбарвна рідина			
Смак	м'який, без горілчаної гіркоти			
Аромат	ніжний горілчаній			

Аналізуючи наведені приклади приготування напою, необхідно відзначити наступне. При вмісті інгредієнтів меншому, ніж нижні межі заявлених інтервалів, горілка має горілчаній з пекучою гіркотою смак і різкий горілчаній аромат. При вмісті інгредієнтів більшому за верхні межі заявлених інтервалів, продукт має солодкий смак з перенасиченим ароматом. Оптимальним є приклад 2.

Вдале сполучення таких інгредієнтів, як вуглеводний модуль "Алкософт", фруктоза, лимонна кислота, натрій двовуглекислий, спирт етиловий

ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена забезпечило одержання горілки з м'яким, округленим смаком та ніжним горілчанім ароматом, а також підвищеними біологічними властивостями.

Запропонована композиція для інгредієнтів горілки "Карат Гранат", що заявляється, використовується заявником при виробництві дослідної партії напою, яка користується підвищеним попитом споживачів.