



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 80575

(13) C2

(51) МПК (2006)

C12G 3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "ВІВАТ АМЕРИКА"

1

2

(21) a200504914

(22) 24.05.2005

(24) 10.10.2007

(72) ІВАНОВ РОСТИСЛАВ ІВАНОВИЧ, UA,
ВИХОДЕЦЬ ІГОР БОРИСОВИЧ, UA,
КРЕЧКОВСЬКА СВІТЛАНА ПЕТРІВНА, UA,
ШИРШИКОВ ОЛЕКСАНДР ВОЛОДИМИРОВИЧ, UA
(73) ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО ЛУЦЬКИЙ
СПИРТОГОРІЛЧАНИЙ КОМБІНАТ, UA

(56) UA A 69153, 16.08.2004

UA A 59202, 15.08.2003

RU C1 2143485, 27.12.1999

RU A 99111019, 10.04.2001

(57) Горілка особлива, що містить спиртовмісну речовину, воду питну, ароматну речовину сосни, а також цукровмісну речовину, яка **відрізняється**

тим, що вона додатково містить янтарну кислоту, а як ароматну речовину сосни містить натуральну ароматну добавку "Сосна" ASM 253/1, як цукровмісну речовину - глюкозу, а як спиртовмісну речовину - спирт етиловий ректифікований "Люкс" при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

кислота янтарна, кг 0,55

глюкоза, кг 0,55

натуральна ароматна добавка сосни ASM 0,35 253/1, дм³

спирт етиловий ректифікований "Люкс" та вода питна підготовлена з розрахунку на міцність купажу 40 % решта.

Винахід належить до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілкового виробництва і може бути використаний для виготовлення особливих горілок з метою розширення їхнього асортименту.

Відома композиція інгредієнтів для бальзаму, що містить корінь айру, соснові бруньки, буркун, дягель лікарський, звіробій, коріандр посівний, липовий цвіт, м'яту перечну, полин гіркий, деревій, кору кориці, яблука свіжі, шипшину, мед, прополіс, колер та водно-спиртову рідину [Див. Довідник "Рецептура ликєро-водочных изделий и водок" М. Легкая и пищевая промышленность, 1981г. с. 239-241]. Недоліком такої композиції є недостатньо високі органолептичні властивості та перенасичений прянощами та ароматами смак.

Відома також горілка особлива, що містить спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду питну пом'якшену, ароматний спирт хвої сосни, цукор, ароматний спирт м'яти лимонної, при такому співвідношенні інгредієнтів, об%: ароматичний спирт хвої сосни 0,06-0,1; ароматичний спирт м'яти лимонної 0,01-0,02; цукор 2,0-2,5; спирт етиловий ректифікований вищої очистки 39-41; воду питну пом'якшену - решта (з розрахунку на міцність купажу 40об%). Недоліком такої горілки особливої є те, що вона має не достатньо високі органолептичні показники: наявність цукровмісткого компоненту у формі

цукру не достатньо добре засвоюється організмом людини, а ароматна речовина із запахом сосни у формі ароматного спирту майже не відчутна.

Найбільш близькою за рецептурним складом є горілка особлива, що містить спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, ароматний спирт хвої сосни, цукор, а також ароматні спирти звіробою та деревію, при такому співвідношенні інгредієнтів, об%: ароматний спирт хвої сосни 0,15-0,22, ароматний спирт звіробою 0,02-0,054, ароматний спирт деревію 0,1-0,14, цукор 0,2-0,3, спирт етиловий ректифікований 39-41, вода пом'якшена -решта.

За такою рецептурою одержують горілку особливу з притаманним горілці смаком, але загальні органолептичні властивості такого напою не достатньо високі, відсутні тонкі аромати, а смак дещо різкий гіркуватий.

Завданням, на вирішення якого спрямований винахід, що заявляється, є створення напою з високими органолептичними показниками шляхом підбору необхідних інгредієнтів у певних кількостях.

Поставлене завдання вирішується таким чином.

У відому горілку особливу, що містить спиртовмістку речовину, воду питну пом'якшену, ароматну речовину сосни, цукровмістку речовину,

(13) C2

(11) 80575

(19) UA

згідно з винаходом, що заявляється, додатково додають янтарну кислоту, а як ароматну речовину сосни використовують натуральну добавку сосни ASM 253/1, як цукровміску речовину - глюкозу, а як спиртовміску речовину - спирт етиловий ректифікований "Люкс", при наступному співвідношенні інгредієнтів, на 1000дал готового продукту: кислота янтарна 0,4-0,6; глюкоза 0,4-0,6; Натуральна ароматна добавка сосни ASM 253/1 - 0,32-0,36; спирт етиловий ректифікований "Люкс" та вода питна підготовлена - решта, з розрахунку на міцність купажу 40%.

Використання глюкози, як цукровміскою речовини сприяє оптимізації вмісту цукру в крові, знімає втому у м'язах та відтворює запаси глікогену у печінці.

Використання янтарної кислоти у складі горілки особливої завдяки природнім властивостям цієї речовини надають горілці додаткові якості: стимулюють нервову систему, підвищують працездатність.

Таким чином, введення до складу горілки інгредієнтів, що визначені рецептурою, дозволяють отримати новий продукт з високими органолептичними показниками.

Запропоновану горілку особливу готують таким чином.

У сортировку, що виготовлена з спирту етилового ректифікованого "Люкс" та води питної підготовленої додають інгредієнти у відповідності з рецептурою, причому до подачі інгредієнтів необхідних для створення необхідних смакових якостей водно-спиртову рідину обробляють вугіллям шляхом пропускання крізь фільтр.

Кислоту янтарну додають у купаж з попереднім розчиненням у сортировці.

Усі інгредієнти горілки особливої змішують в такій послідовності:

спирт етиловий ректифікований "Люкс" змішують з водою питною підготовленою, додають розчин кислоти янтарної та натуральну ароматну добавку сосни ASM 253/1, фільтрують, проводять лабораторні контрольні виміри фізико-хімічних показників, в разі потреби коректують та відправляють на розлив у тару.

За вказаною рецептурою отримують горілку особливу є такими показниками:

фізико-хімічні:	
міцність	40,0
лужність - об'єм соляної кислоти с(HCL)=0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³	0,5-3,5
масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий альдегід в безводному спирті, мг/дм не більше	4,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового та ізобутилового спиртів (1:1) в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	2,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш пропілового, ізобутилового та ізоамілового спиртів (3:1:1) в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	4,0

масова концентрація естерів в перерахунку на оцтово-етиловий естер в безводному спирті, мг/дм, не більше

5,0

об'ємна частка метилового спирту в перерахунку на безводний спирт, % не більше

0,01

Дегустаційна оцінка по 10-ти бальній шкалі складає 9,9 балів. При виготовленні горілки особливої, оптимізація її показників відтворювалася шляхом експериментування.

Дані наведені у таблиці та додаються до опису.

Таким чином, заявлений якісний та кількісний склад горілки особливої

дозволяє отримати новий продукт з високими органолептичними

властивостями, що надають напою оригінальність, розширюють асортимент горілок особливих, задовольняють смаки споживачів.

Інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	
Натуральна ароматна добавка сосниASM 253/1	дм ³	0,32	0,33	
Глюкоза	кг	0,4	0,45	
Кислота янтарна	кг	0,4	0,45	
Спирт етиловий ректифікований "Люкс"	ДМ ³	41,38	41,35	
Вода питна підготовлена	л			
Органолептичні показники				
Зовнішній вигляд		Прозорий		
Колір		Безбарвний		
Смак		Горілочаний з пекучою гіркотою	М'який	М'який
Аромат		Характерний горілочаний	Ледь помітний солодкувато-пряний	То
Дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		9,5	9,6	со