



УКРАЇНА

(19) UA (11) 12525 (13) U
(51) МПК (2006)
C12G 3/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ГОРІЛКИ "ШТУРМАН. ПРОЗОРА"

(21) u200507430

(22) 25.07.2005

(24) 15.02.2006

(46) 15.02.2006, Бюл. № 2, 2006 р.

(72) Кауфман Борис Рафаїлович, Мамонтенко
Олександр Борисович(73) Закрите акціонерне товариство "Перший ліке-
ро-горілчаний завод"(57) Композиція інгредієнтів для горілки, що міс-
тить солодкий компонент та водно-спиртову суміш
спирту етилового ректифікованого вищої очистки і
води питної, яка **відрізняється** тим, що вона до-датково містить ароматизатор харчовий натураль-
ний Боніфікатор АМО-97 фірми "РЕЙНО-ФІС", а як
солодкий компонент - глюкозу, при наступному
співвідношенні інгредієнтів, на 1000 дал:

ароматизатор харчовий нату- ральний Боніфікатор АМО-97 фірми "РЕЙНО-ФІС", дм ³	0,18-0,22
глюкоза, кг	1,8-2,2
водно-спиртова суміш спирту етилового ректифікованого вищої очистки і води питної підготовленої	решта з розра- хунку на міцність 40%об.

Корисна модель відноситься до виробництва
лікero-горілчаних виробів, зокрема до композиції
інгредієнтів для приготування горілки "Штурман.
Прозора".

Найближчим до корисної моделі, що заявля-
ється, є композиція інгредієнтів для горілки "Гу-
сарська", яка містить наступні компоненти (кг на
1000 дал):

мед	5,0
цукор	10,0

водно-спиртова суміш
спирту етилового ректифі-
кованого вищої очистки і решта з розрахунку
води питної пом'якшеної на міцність 40%об.
[див. Рецензури лікero-горілчаних напоїв і го-
рілок. Держхарчопрот України. Концерн "Укрс-
пирт". Київ. 1994р. с.249].

Горілка "Гусарська" має такі фізико-хімічні і ор-
ганолептичні показники:

а) фізико-хімічні:	
міцність, %	40
об'єм соляної кислоти с (HCl)=0,1моль/дм ³ , витра- чений на титрування 100см ³ горілки, не більше	3,5
масова концентрація аль- дегідів в перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	8,0
масова концентрація си- вушного масла в перера-	4,0

хунку на суміш ізоамілово-
го та ізобутилового спиртів
(3:1) в безводному спирті,
мг/дм³, не більше

масова концентрація ефі- рів в перерахунку на оцто- во-етиловий ефір в безво- дному спирті, мг/дм ³ , не більше	30,0
--	------

об'ємна частка метилового спирту в безводному спир- ті, %, не більше	0,05
--	------

б) органолептичні:	
зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	безбарвний
смак	м'який
аромат	характерний горіл- чаний.

Але, горілка "Гусарська" має недостатньо ви-
сокі органолептичні показники, зокрема жорсткість
в смаку, відсутність пікантного присмаку. Наяв-
ність невеликої кількості меду не виправляє вказан-
ний недолік. Приготування горілки з додаванням
меду збільшує собівартість продукту.

В основу корисної моделі поставлено задачу
розробити композицію інгредієнтів для горілки
"Штурман. Прозора", в якій шляхом введення до-
даткового інгредієнта і заміни солодкого compone-
нта, забезпечити підвищення органолептичних
властивостей напою за рахунок надання йому
приємного чистого горілчаного смаку.

(13) U
(11) 12525
(19) UA

Поставлена задача вирішена в композиції інгредієнтів для горілки "Штурман. Прозора", що містить солодкий компонент та водно-спиртову суміш спирту етилового ректифікованого вищої очистки і води питної підготовленої тим, що вона додатково містить ароматизатор харчовий натуральний Боніфікатор АМО-97 фірми "РЕЙНО-ФІС", Франція, а як солодкий компонент - глюкозу, за наступним співвідношенням інгредієнтів, на 1000 дал:

ароматизатор харчовий натуральний Боніфікатор АМО-97 фірми "РЕЙНО-ФІС", Франція, дм ³	0,18-0,22
глюкоза, кг	1,8-2,2
водно-спиртова суміш спирту етилового ректифікованого вищої очистки і води питної підготовленої	решта з розрахунку на міцність 40% об.

Новим в корисній моделі, що заявляється, є наявність додаткового інгредієнту - ароматизатора харчового натурального Боніфікатор АМО-97 фірми "РЕЙНО-ФІС", Франція, а також масове співвідношення інгредієнтів композиції і заміна солодкого компонента, що надає горілці "Штурман. Прозора" приємний чистий горілочаний смак.

Для приготування заявленої композиції використовують такі інгредієнти:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки згідно з ДСТУ 4221;
- воду питну за ГОСТ 2874 підготовлену;
- глюкозу згідно з ГОСТ 975;
- ароматизатор харчовий натуральний Боніфікатор АМО-97 фірми "РЕЙНО-ФІС", Франція, згідно з гігієнічним висновком №05.03.02-03/15278 від 08.04.2005р.

Горілку з використанням запропонованої композиції інгредієнтів готують таким чином.

Підготовку води для сортировки проводять у такій послідовності: пом'якшення на Na-катионових фільтрах, знесолення методом зворотного осмосу. Обробку сортировки активованим вугіллям проводять у вугільно-очисній батареї. Після фільтрації до обробленої сортировки у довідний чан вносять глюкозу у вигляді водного розчину.

Підготовлену питну воду, яка пройшла стадію очистки і відповідає вимогам ГОСТ 2874, змішують із спиртом етиловим ректифікованим вищої очистки в безперервно діючій автоматизованій установці приготування водно-спиртових розчинів. Приготовлена водно-спиртова суміш надходить до напірної ємкості і звідти самопливом направляється на фільтрацію: спочатку на попереднє фільтрування через пісочні фільтри, а потім через колонки з активованим вугіллям. Оброблену активованим вугіллям горілку направляють на заключне фільтрування на пісочних фільтрах. Відфільтровану на пісочних фільтрах горілку направляють в збірник для готової продукції і додають рецептурну кількість ароматизатора харчового натурального Боніфікатор АМО-97 фірми "РЕЙНО-ФІС", Франція.

Після цього перевіряють міцність отриманої таким чином горілки і, в разі необхідності, доводять міцність до 40%об.

Готову горілку фільтрують на контрольних фільтрах і розливають в пляшки.

Приклад 1

Приготували горілку "Штурман. Прозора" так, як описано вище. Інгредієнти брали у такому співвідношенні на 1000 дал:

ароматизатор харчовий натуральний Боніфікатор-97 фірми "РЕЙНО-ФІС", Франція, дм ³	0,2
глюкоза, кг	2,0
водно-спиртова суміш спирту етилового ректифікованого вищої очистки і питної підготовленої води	решта з розрахунку на міцність купажу 40% об.

Отримана таким чином горілка "Штурман. Прозора" мала такі фізико-хімічні і органолептичні показники:

а) фізико-хімічні:	
Міцність, %	40
Об'єм соляної кислоти с (НСІ)=0,1моль/дм ³ , витрачений на титрування 100см ³ горілки, см ³	1,0-3,5
Масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий альдегід в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	8,0
Масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового й ізобутилового спиртів (1:1) в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	5,0
Масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш пропілового, ізобутилового та ізоамілового спиртів (3:1:1) в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	10,0
Масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтовий етиловий ефір в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	15,0
Об'ємна частка метилового спирту в перерахунку на безводний спирт, %, не більше	0,03

б) органолептичні:	
Зовнішній вигляд	прозора рідина без сторонніх домішок та осаду
Колір	безбарвна рідина
Смак	м'який, горілочаний
Аромат	горілочаний характерний

Дегустаційна оцінка - 9,8 балів.

Приклади 2-5 ілюструють одержання горілки особливої "Штурман. Прозора" шляхом використання композиції з різним кількісним вмістом інгредієнтів.

Дані наведені в таблиці.

Приклади 2, 3 - кількісний склад композицій знаходиться в межах заявленого.

Приклад 4 - кількісний склад інгредієнтів композиції менший, ніж заявлено.

Приклад 5 - кількісний склад інгредієнтів перебільшує заявлений.

Напої, які одержані з використанням композицій згідно Прикладів 2 і 3 за своєю якістю і органолептичними властивостями були аналогічні напою по Прикладу 1.

Напої, які одержані з використанням композиції згідно прикладів 4 і 5 мали смак, не специфічний для горілки, приготовленої з використанням композицій згідно Прикладів 1, 2, 3. Дегустаційні оцінки: 9,4 і 9,5 балів відповідно.

Таблиця

Кількісний склад композиції інгредієнтів для горілки "Штурман. Прозора"

№№ прикладів	Інгредієнти на 1000 дал		Водно-спиртова суміш спирту етилового ректифікованого вищої очистки та питної підготовленої води
	Ароматизатор харчовий натуральний Боніфікатор АМО-97 фірми "РЕЙНО-ФІС", Франція, дм ³	Глюкоза, кг	
1	0,2	2,0	решта з розрахунку на міцність купажу 40% об.
2	0,18	1,8	-//-
3	0,22	2,2	-//-
4	0,15	1,6	-//-
5	0,24	2,5	-//-