



УКРАЇНА

(19) UA (11) 20717 (13) U
(51) МПК
C12G 3/06 (2007.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "ЗОЛОТО ПОЛУБОТКА"

(21) u200607647

(22) 10.07.2006

(24) 15.02.2007

(46) 15.02.2007, Бюл. № 2, 2007 р.

(72) Охабський Іван Михайлович

(73) ЗАКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО
"ЛВІВСЬКИЙ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАННИЙ ЗАВОД"

(57) Горілка особлива, що містить у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, яка відрізняється тим, що містить спирт етиловий ректифікований "Екстра" та додатково містить ароматний спирт плодів анісу, ароматний

спирт плодів кардамону та золото сухозлітне при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000дал:

спирт етиловий ректифікований "Екстра", дм ³	спирт і вода з розрахованою на міцність купажу 40%
вода питна пом'якшена, дм ³	
ароматний спирт плодів анісу, дм ³	4,0-6,0
ароматний спирт плодів кардамону, дм ³	1,0-3,0
золото сухозлітне, кг	0,15.

Корисна модель стосується харчової промисловості, зокрема лікєро-горілчаного виробництва і може бути використана для виробництва горілки.

Прототипом запропонованої рецептури горілки є горілка особлива [Патент України №21606, Кл. С12G3/06, публ. 1998р.].

Горілка особлива містить у своєму складі таке співвідношення інгредієнтів на 1000дал:

Цукор, кг	10,0-20,0
Ефірна олія анісу, дм ³	0,01-0,03

Спирт етиловий ректифікований та вода питна пом'якшена, дм ³	решта.
---	--------

Горілка має м'який, горілчаний аромат з відтінком анісу, проте для розширення асортименту, горілці можна надати новий смак.

В основу корисної моделі поставлене завдання розробити рецептуру горілки з новими смаковими якостями, зокрема м'якого смаку, горілчаного аромату з відтінком анісу та плодів кардамону.

Поставлене завдання вирішується тим, що горілка особлива, яка містить у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, ефірну олію анісу, згідно з корисною моделлю, додатково містить ароматний спирт плодів кардамону та золото сухозлітне, при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000дал:

Спирт етиловий ректифікований "Екстра", дм ³	спирт і вода з розрахунку на міцність купажу - 40%
Вода питна пом'якшена, дм ³	
Ароматний спирт плодів анісу,	4,0-6,0

дм³

Ароматний спирт плодів кардамону, дм ³	1,0-3,0
---	---------

Золото сухозлітне, кг	0,15
-----------------------	------

Запропонована рецептура горілки має м'який смак, горілчаний з відтінком анісу та плодів кардамону аромат. Крім того завдяки наявності золота горілка має більшу стабільність та гарний вигляд.

Для приготування горілки особливої "Золото Полуботка" застосовують наступну сировину та матеріали:

- спирт етиловий ректифікований "Екстра" згідно з ДСТУ 4221;
- воду питну згідно з ГОСТ 2874, пом'якшену;
- ароматний спирт виготовлений з плодів анісу звичайного за ГОСТ 18315;
- ароматний спирт виготовлений з плодів кардамону за ГОСТ 29052;

- золото сухозлітне (Е 175), дозволене для використання МОЗ України [Гігієнічний висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи на вітчизняну продукцію №5.08.07/3216].

Запропоновану горілку готують таким чином.

Спочатку готують водно-спиртовий розчин. Воду для розчину використовують попередньо очищену від солей та пом'якшену накатіонуванням. З напірного збірника воду подають на інжекторну установку "Полтавчанка", де змішують зі спиртом етиловим ректифікованим "Екстра". Отриманий розчин очищають на пісочному фільтрі, потім на вугільній колонці та знову фільтрують

(13) U
(11) 20717
(19) UA

на пісочному фільтрі. Далі водно-спиртовий розчин направляють у збірник готової продукції, змішують з ароматними спиртами. Введення інгредієнтів здійснюють при постійному перемішуванні. Після чого приготувану горілку особливою доводять до необхідної міцності (40%) додаванням спирту або води та додають золото сухозлітне в кількості 0,15кг на 1000дал горілки.

Отримана горілка має такі показники.

Фізико-хімічні:

- міцність - 40%;
- лужність - об'єм соляної кислоти $c(HCl)=0,1\text{моль/дм}^3$, витрачений на титрування 100см^3 горілки - 0,5-3,5 см^3 ;
- масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий в безводному спирті - не більше 8,0 мг/дм^3 ;
- масова концентрація сивушного масла у перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /1:1/ в безводному спирті - не більше 4,0 мг/дм^3 ;

- масова концентрація сивушного масла у перерахунку на суміш пропілового, ізобутилового та ізоамілового спиртів /3:1:1/ в безводному спирті, - не більше 7,0 мг/дм^3 ;

- масова концентрація естерів в перерахунку на оцтово-етиловий естер в безводному спирті - не більше 10,0 мг/дм^3 ;

- об'ємна частка метилового спирту в перерахунку на безводний спирт - не більше 0,02%.

Органолептичні:

- зовнішній вигляд - прозора рідина з включенням дрібних пластинок сухозлітного золота;

- колір - безбарвний;

- смак - м'який, з відтінком анісу;

- аромат - горілочаний.

В таблиці 1 наведено приготування ароматних спиртів на 1000дал горілки, а в таблиці 2 - приклади конкретного виконання виготовлення горілки за вищеописаним способом, а також отримані при цьому показники якості в залежності від кількості інгредієнтів.

Таблиця 1

Приготування ароматних спиртів на 1000дал горілки особливої "Золото Полуботка"

Найменування ароматного спирту	Завантажено в куб				Вихід ароматного спирту				
	Сировина		Водно-спиртова суміш		дм ³	% до завантаженої в куб водно-спиртової суміші	Приблизна міцність, %	Вміст ефірної олії в ароматному спирті, дм ³	Вихід ефірної олії, % до вмісту в сировині
	кг	Вміст ефірної олії, дм ³	дм ³	Міцність, %					
Ароматний спирт анісу звичайного	0,6	0,012	6,5	50	5,0	60	75	0,0088	75
Ароматний спирт плодів кардамону	0,1	0,006	3,5	50	2,0	60	75	0,006	95

Таблиця 2

Приклади конкретного виконання при виготовленні горілки особливої "Золото Полуботка"

№ п/п	Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Спирт етиловий ректифікований "Екстра"	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 40%				
2	Вода питна пом'якшена	дм ³					
3	Ароматний спирт плодів анісу	дм ³	3,0	4,0	5,0	6,0	7,0
4	Ароматний спирт плодів кардамону	дм ³	0,5	1,0	2,0	3,0	4,0

Продовження таблиці 2

1	2	3	4	5	6	7	8
5	Золото сухозлітне	Кг	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15
	Органолептичні показники						
	Зовнішній вигляд		Прозора рідина з включенням дрібних пластинок сухозлітного золота				
	Колір		безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний
	Смак		Розладжений	М'який, округлений зі складним пряним присмаком	М'який з відтінком анісу	М'який, зі складним пряним присмаком	Розладжений
	Аромат		Різкий	Горілчаний, складний	Горілчаний	Характерний горілчаний	В ароматі виділені окремі тони компонентів