



УКРАЇНА

(19) UA (11) 29232 (13) A

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "ПРЕЗИДЕНТСЬКА"

(21) 98020690

(22) 10.02.1998

(24) 16.10.2000

(33) UA

(46) 16.10.2000, Бюл. № 5, 2000 р.

(72) Жуковський Анатолій Павлович, Тіщенко Людмила Петрівна

(73) Сватков Леонід Борисович, Жолнер Іван Дмитрович, Попова Валентина Миколаївна, Жуковський Анатолій Павлович, Тіщенко Людмила Петрівна

(57) Горілка особлива, яка має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену та ароматний спирт квітів білої акації, яка відрізняється тим, що додатково містить ароматний спирт шавлії мускатної та цукор при такому співвідношенні інгредієнтів, об. %:

ароматний спирт квітів білої акації	0,04-0,08
ароматний спирт шавлії мускатної	0,04-0,08
цукор	0,15-0,25
спирт етиловий ректифікований	39,5-40,5
вода питна пом'якшена	решта

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілкового виробництва, до складів горілок особливих.

Відома горілка особлива "Черкаська ароматна" (див. "Рецептури лікєро-горілчанних напоїв і горілок", Київ, 1994 р., ст. 295), яка вміщує на 1000 дал:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт меліси	дм ³	6,0
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40%об

Витрата інгредієнтів на 1000 дал:

Компоненти	Кількість, кг
меліса	0,5

У даній рецептурі як ароматний спирт пряно-рослинної сировини використовують ароматний спирт меліси.

По даній рецептурі отримують горілку особливу міцністю 40%об, з м'яким властивим горілці смаком і характерним горілчанним ароматом.

Недоліками цієї горілки особливої є низькі органолептичні показники, а саме загальновідомий властиві горілці смак і аромат при наявності ароматичних інгредієнтів.

Найбільш близькою за складом є горілка особлива "Миколаївська" (див. "Рецептури лікєро-горі-

чаних напоїв і горілок", Київ, 1994 р., ст. 285), яка вміщує на 1000 дал:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт квітів білої акації	дм ³	40,0
Гліцерин	кг	1,3
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40%об

Витрата інгредієнтів на 1000 дал:

Компоненти	Кількість, кг
Цвіт білої акації	4,0
Гліцерин	1,3

У даній рецептурі як ароматний спирт пряно-рослинної сировини використовують ароматний спирт квітів білої акації.

По даній рецептурі отримують горілку особливу міцністю 40%об, з горілчанним злегка пекучим смаком і злагодженим ароматом з ледь відчутним ароматом квітів білої акації.

Недоліками вказаного складу є недостатньо високі органолептичні показники, а саме загальновідомий горілчанний смак без характерної особливості і аромат з проявом одного з компонентів.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення горілки особливої з високими органолептичними показниками, а саме смаком злагодженим без пекучої гіркоти і злагодженим ароматом з мускатно-квітковим тоном, які добре за-

(19) UA (11) 29232 (13) A

пам'ятовуються споживачем, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що горілка особлива має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену та ароматний спирт квітів білої акації, яка згідно винаходу додатково містить ароматний спирт шавлії мускатної та цукор при такому співвідношенні інгредієнтів в об %:

ароматний спирт квітів білої акації	0,04-0,08
ароматний спирт шавлії мускатної	0,04-0,08
цукор	0,15-0,25
спирт етиловий ректифікований	39,5-40,5
вода питна пом'якшена	решта

По даній рецептурі отримаємо горілку міцністю 40%об, прозорого вигляду, колір безбарвний, з м'яким без пекучої гіркоти смаком, який притаманний міцним алкогольним напоям, і злагодженим ароматом з мускатно-квітковим тоном.

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів у горілці особливий, таких як цукор у розчині спирту етилового ректифікованого і води питної пом'якшеної зникає притаманна міцним алкогольним напоям пекуча гіркота, і з'являється злагоджений пом'якшений смак, а завдяки додаванню ароматичних інгредієнтів, таких як ароматні спирти квітів білої акації та шавлії мускатної в алкогольному напої виникає своєрідний незабуваємий аромат з мускатно-квітковим тоном, що добре запам'ятовується, відрізняється серед інших та сприяє високому попиту споживачів.

Інгредієнти, що використовують при приготуванні:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962-67;
- воду питну за ГОСТ 2874-82 з жорсткістю до 1 мг-екв/дм³ для натуральної непом'якшеної води і до 0,36 мг/екв-л для пом'якшеної води;
- цукор-пісок по ДСТУ 2316-93;
- шавлія мускатна, квіти і листя по ОСТ 5363-82 (для отримання ароматного спирту);

- квіти білої акації по ОСТ 5363-82 (для отримання ароматного спирту);

- вугілля активоване марки БАУ-А за ГОСТ 6217-74.

Приклад конкретного виконання

У купажний чан об'ємом 100 л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 40 л і воду питну пом'якшену в кількості 59,68 л та готують сортировку - водно-спиртову суміш, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля висотою 4 м із швидкістю фільтрації 40 дал/год і 30 дал/год на регенованому вугіллі. Після фільтраційної обробки у доводний чан вносять ароматні спирти квітів білої акації в кількості 0,06 л і шавлії мускатної 0,06 л, які готують заздалегідь по загальновідомій схемі. При цьому для ароматних спиртів використовують по 0,5 кг сухої рослинної сировини квітів білої акації та квітів і листя шавлії мускатної. Суміш ретельно перемішують, потім задають цукор в кількості 0,2 кг у вигляді цукрового сиропу 65,8%-ного із розрахунку використання води питної пом'якшеної із загального об'єму. Потім розчин ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторно визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме міцність купажу, та в разі необхідності уточнюють її, додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого в залежності від температури навколишнього середовища. Проводять органолептичну оцінку готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаній рецептурі отримують горілку особливу міцністю 40%об з м'яким без пекучої гіркоти смаком і злагодженим ароматом з мускатно-квітковим тоном.

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Горілка особлива готується промисловим способом на базі наявного на лікеро-горілчаному підприємстві обладнання.

Приклади інгредієнти на 1000 дал	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ароматний спирт квітів білої акації (л)	0,03	0,04	0,06	0,08	0,09
ароматний спирт шавлії мускатної (л)	0,03	0,04	0,06	0,08	0,09
цукор (кг)	0,13	0,15	0,20	0,25	0,27
спирт етиловий ректифікований (л)	39,5	39,5	40,0	40,5	40,5
вода питна пом'якшена (л)	60,31	60,27	59,68	59,09	59,05
Органолептичні показники горілки особливої:					
зовнішній вигляд	прозора рідина без сторонніх домішок і осаду				
колір	безбарвний				
смак	характерний горілчаний з пекучою гіркотою	пом'якшений горілчаний без пекучої гіркоти	м'який без пекучої гіркоти	м'який без пекучої гіркоти	м'який без пекучої гіркоти
аромат	горілчаний	горілчаний з ледь відчутним мускатно-квітковим тоном	злагоджений з мускатно-квітковим тоном	мускатно-квітковий	різкий квітковий
Дегустаційна оцінка по 10-ти бальній системі	8,6	9,0	9,5	9,2	8,9

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку _____ 2002 р. Формат 60х84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 34 прим. Зам. _____

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.
(044) 268-25-22