



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 30024

(13) C2

(51) 6 C12G3/06

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

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "АЙВЕНГО"

1

2

(21) 97125902

(22) 09.12.1997

(24) 15.04.2002

(46) 15.04.2002, Бюл. № 4, 2002 р.

(72) Кін'як Павло Якубович, Багрий Євгенія Петрівна, Криницька Галина Степанівна, Юзва Олександра Олександрівна

(73) Тернопільський завод продтоварів

(56) RU 2096447 20.11.1997 Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок, Київ, 1994.

(57) Горілка особлива, що має у своєму складі ароматний спирт сосни, цукор, спирт етиловий ректифікований і воду питну пом'якшену, яка від-

різняється тим, що додатково містить ароматний спирт м'яти перцевої, а як ароматний спирт сосни містить ароматний спирт соснових бруньок, при такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

ароматний спирт соснових бруньок	0,04-0,08
ароматний спирт м'яти перцевої	0,18-0,24
цукор	0,08-0,12
спирт етиловий ректифікований	40,25-42,25
вода питна пом'якшена	решта

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікеро-горілчаного виробництва, до складів горілок особливих.

Відома горілка особлива «Холодноярська» (див. "Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.293), яка вміщує на 1000 дал:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт м'яти перцевої	дм ³	12,0
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40%об

Витрата інгредієнтів на 1000 дал:

Компоненти	Кількість, кг
м'ята перцева	1,0

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

Недоліками цієї горілки особливої є неоригінальні органолептичні показники, а саме загальнодомі смак і аромат.

Найбільш близькою за складом є горілка особлива "Різдвяна" (див. "Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.288), яка вміщує на 1000 дал:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм ³
ароматний спирт "Різдвяна"	дм ³	24,0	0,095
цукор	кг	20,0	-
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40% об	-

Витрата інгредієнтів на 1000 дал:

(13) C2

(11) 30024

(19) UA

Компоненти	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм ³
хвоя сосни	0,5	0,012
материнка	0,5	0,125
цукор	20,0	-

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

Недоліками цієї горілки особливої є низькі органолептичні показники, а саме смак без характерної особливості та такий-же аромат.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення горілки особливої з високими органолептичними показниками, а саме смаком без характерної пекучої гіркоти та хвойно-ментоловим ароматом, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що горілка особливої, яка має у своєму складі ароматний спирт сосни, цукор, спирт етиловий ректифікований і воду питну пом'якшену, згідно винаходу додатково містить ароматний спирт м'яти перцевої, а як ароматний спирт сосни містить ароматний спирт соснових бруньок при такому співвідношенні інгредієнтів в мас%:

ароматний спирт соснових бруньок	0,04 - 0,08
ароматний спирт м'яти перцевої	0,18 - 0,24
цукор	0,08 - 0,12

	40,25 -
спирт етиловий ректифікований	42,25
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів у горілці особливої, таких як цукор в сполученні зі спиртом етиловим ректифікованим та водою питною пом'якшеною у горілці створюється смак без характерної гіркоти, а поєднання ароматичних інгредієнтів, таких як ароматний спирт соснових бруньок та ароматний спирт м'яти перцевої, надає напою своєрідного хвойно-ментолового аромату. Вказаний аромат створюється завдяки поєднанню таких ароматичних складових ароматних спиртів, як ліналоол, карвон, цинеол, α-лимонен, α-пінен,

камфен, дипентен та інших.

Горілка особливої готується у такій послідовності:

Спочатку готують сортировку міцністю біля 40%об - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки, далі задають цукор у вигляді цукрового сиропу 65,8%-ного, воду для якого беруть з загального об'єму, перемішують та задають ароматні спирти соснових бруньок та м'яти перцевої. Після цього купаж ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторне визначають фізико-хімічні показники і органолептичні дані напою та в разі необхідності уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту.

Приклад конкретного виконання:

У купажний чан об'ємом 100л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 41,25л і воду питну пом'якшену в кількості 58,37л та готують сортировку - водно-спиртову суміш, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. Після цього в купажний чан вносять цукор в кількості 0,10кг у вигляді цукрового сиропу 65,8%-ного, воду для якого беруть з загального об'єму, перемішують та задають ароматні спирти соснових бруньок в кількості 0,06л та м'яти перцевої в кількості 0,21л. Після цього купаж ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторне 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 особливої міцністю 40%об з смаком без характерної пекучої гіркоти та хвойно-ментоловим ароматом.

Таблиця

Приклади Інгредієнти на 100л	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ароматний спирт соснових бруньок (л)	0,03	0,04	0,06	0,08	0,09
ароматний спирт м'яти перцевої (л)	0,17	0,18	0,21	- 0,24	0,25
цукор (кг)	0,07	0,08	0,10	0,12	0,13
спирт етиловий ректифікований (л)	40,25	40,25	41,25	42,25	42,25
вода питна пом'якшена (л)	59,37	59,37	58,37	57,37	57,37
висновки	смак горілчаний з характерною пекучою гіркотою; аромат горілчаний	смак без характерної пекучої гіркоти, помічено легкий хвойно-ментоловий	смак без характерної пекучої гіркоти яскраво виражений хвойно-ментоловий	смак без характерної пекучої гіркоти, сильний хвойно-ментоловий аромат	смак незлагоджений, з гіркотою, виражений різкий хвойний аромат

5	30024		6	
		аромат	аромат	
Дегустаційна оцінка по 10-ти бальній системі	8,9	9,3	9,5	9,2
				8,7

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 лікєро-горілчаному підприємстві обладнання.

ДП «Український інститут промислової власності» (Укрпатент)
вул. Сім'ї Хохлових, 15, м. Київ, 04119, Україна
(044) 456 – 20 – 90

ТОВ «Міжнародний науковий комітет»
вул. Артема, 77, м. Київ, 04050, Україна
(044) 216 – 32 – 71