



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 30025

(13) C2

(51) 6 C12G3/06

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

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "ФЕНІКС"

1

(21) 97125903  
(22) 09.12.1997  
(24) 15.04.2002  
(46) 15.04.2002, Бюл. № 4, 2002 р.  
(72) Кіняк Павло Якубович, Багрій Євгенія Петрівна, Криницька Галина Степанівна, Юзва Олександра Олександрівна  
(73) Тернопільський завод продтоварів  
(56) RU 2053275 Рецептuri лікero-горілчаних напоїв та горілок, Київ, 1994  
(57) Горілка особлива, яка має у своєму складі ароматний спирт хмелю, цукровмісний компонент, спирт етиловий ректифікований і воду питну, по-

2

м'якшену, яка **відрізняється** тим, що додатково містить ароматний спирт червоного перцю, а як цукровмісний компонент містить цукор при такому співвідношенні інгредієнтів в мас %:

Ароматний спирт червоного перцю	0,003-0,005
Ароматний спирт хмелю	0,002 - 0,004
Цукор	0,08-0,12
Спирт етиловий ректифікований	40,45-42,43
Вода питна пом'якшена	решта.

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

Відома горілка особлива «Житомир» (див. "Рецептури лікero-горілчаних напоїв і горілок", - Київ, 1994р. - с. 274), яка вміщує на 1000 дал:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Біомаса женьшеню	кг	5,0
Ефірна олія хмелю 1 : 10	кг	0,06
Цукор	кг	5,0
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 40%об

Витрата інгредієнтів на 1000 дал:

Компоненти	Кількість, кг
Біомаса женьшеню	5,0
Ефірна олія хмелю 1:10	0,006
Цукор	5,0

По даній рецептурі отримують горілку особливу міцністю 40%об, з характерним горілчанним смаком і ароматом хмелю.

Недоліками цієї горілки особливої є неоригінальні органолептичні показники, а саме загальновідомий смак і аромат тільки одного з присутніх інгредієнтів - хмелю, при наявності інших.

Найбільш близькою за складом є горілка особлива «Хмільна» (див. "Рецептури лікero-горілчаних напоїв і горілок", - Київ, 1994 р. - с. 294), яка вміщує на 1000 дал:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм <sup>3</sup>
ароматний спирт хмелю	дм <sup>3</sup>	15,0	0,02
ароматний спирт м'яти	дм <sup>3</sup>		
мед	кг	15,0	
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 40% об	

Витрата інгредієнтів на 1000 дал:

Компоненти	Кількість, кг	Вміст ефірної олії, дм <sup>3</sup>
хміль	1,0	-
м'ята перцева	2,0	0,03
мед	15,0	-

(13) C2

(11) 30025

(19) UA

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

Недоліками цієї горілки особливої є низькі органолептичні показники, а саме без оригінальної особливості смак та загальновідомий горілчаний аромат при наявності ряду ароматичних компонентів.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення горілки особливої з високими органолептичними показниками, а саме праним смаком з холодащим тоном і прано-хвойним ароматом, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що горілка особлива, яка має у своєму складі ароматний спирт хмелю, цукровмісний компонент, спирт етиловий ректифікований і воду питну пом'якшену, згідно винаходу додатково містить ароматний спирт червоного перцю, а як цукровмісний компонент містить цукор при такому співвідношенні інгредієнтів в мас %:

ароматний спирт червоного перцю	0,003 - 0,005
ароматний спирт хмелю	0,002 - 0,004
цукор	0,08 - 0,12
спирт етиловий ректифікований	40,45 - 42,43
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів у горілки особливий, таких як цукор в сполученні зі спиртом етиловим ректифікованим та водою питною пом'якшеною у горілці створюється пом'якшений без гіркоти смак, до якого додається сукупність смакових властивостей інших інгредієнтів, таких як ароматний спирт червоного перцю та ароматний спирт хмелю, які надають напою своєрідного праного з холодащим тоном смаку та прано-хвойного аромату. Вказаний аромат створюється завдяки поєднанню таких ароматичних

складових ароматних спиртів, як анетол, пінен, камфен, дипентен, α-ліналоол, цитраль, α-лимонен, α-терпінеол, α-карвон та інших, що в сукупності створюють своєрідну прано-хвойну гамму аромату.

Горілка особлива 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 хмелю та червоного перцю. 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 купаажний чан об'ємом 100л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 41,44л і воду питну пом'якшену в кількості 58,45л та готують сортировку - водно-спиртову суміш, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. Після цього в купаажний 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 хмелю в кількості 0,03л та червоного перцю в кількості 0,04л. Після цього купаж ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторне визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме міцність купаажу, 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 праним смаком з холодащим тоном і прано-хвойним ароматом.

Таблиця

інгредієнти на 100л	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ароматний спирт червоного перцю (л)	0,02	0,03	0,04	0,05	0,06
ароматний спирт хмелю (л)	0,1	0,02	0,03	0,04	0,05
цукор (кг)	0,07	0,08	0,10	0,12	0,13
спирт етиловий ректифікований (л)	40,45	40,45	41,44	42,43	42,43
вода питна пом'якшена (л)	59,48	59,46	58,45	57,44	57,42
висновки	смак слабкий, з горілчаною гіркотою, праний аромат не відчувається	помітний праний смак, відчувається праний аромат	праний смак з холодащим тоном, прано-хвойний аромат	сильний праний смак з холодащим відтінком, праний аромат	різкий пекучий праний смак, нав'язливий праний 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.