



УКРАЇНА

(19) UA (11) 30210 (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 "МИЛОЧКА"

(21) 98010391

(22) 23.01.1998

(24) 15.11.2000

(33) UA

(46) 15.11.2000, Бюл. № 6, 2000 р.

(72) Мізернюк Анатолій Якович, Гергало Надія
Степанівна, Білоцерковець Лариса Михайлівна,
Козодой Олександр Степанович(73) Мізернюк Анатолій Якович, Гергало Надія
Степанівна, Білоцерковець Лариса Михайлівна(57) Горілка особлива, має у своєму складі спирт
етиловий ректифікований, воду питну пом'якшенута спиртовий розчин трояндової олії 10%-ний, яка
відрізняється тим, що додатково містить есенцію
персика при такому співвідношенні інгредієнтів
в об%:

спиртовий розчин троян- дової олії 10%-ний	0,0001-0,0005
есенція персика	0,002-0,006
спирт етиловий ректифі- кований	40,8-42,8
вода питна пом'якшена	решта.

Винахід відноситься до харчової промислово-
сті, а саме до лікєро-горілчаного виробництва, до
складів горілок особливих.Відома горілка особлива "Миколаївська" (див.
"Рецептури лікєро-горілчанних напоїв і горілок". –
К., 1994. - С. 285), яка вміщує на 1000 дал:

Компоненти	Одиниця ви- мірювання	Кількість
Ароматний спирт настою квітів білої акації	дм ³	40,0
Гліцерин	кг	1,3
Спирт етиловий ре- ктифікований вищої очистки та вода	дм ³	з розрахунку на міцність ку- пажу 40%об

Витрата інгредієнтів на 1000 дал:

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

У даній горілці як квітковий ароматичний ком-
понент використовують ароматний спирт квітів бі-
лої акації.По даній рецептурі отримують горілку особли-
ву міцністю 40%об, прозору, безбарвну, з злегка
пекучим горілчанним смаком і злагодженим арома-
том з ледь відчутним ароматом квітів білої акації.Недоліками цієї горілки особливої є невисокі
органолептичні показники, а саме загальновідомий
смак з пекучістю та аромат лише одного з присут-
ніх інгредієнтів.Найбільш близькою за складом є горілка осо-
блива "Кримгорілка" (див. "Рецептури лікєро-горіл-
чанних напоїв і горілок". – К., 1994. - С. 282), яка
вміщує на 1000 дал:

Компоненти	Одиниця ви- мірювання	Кількість
Трояндова олія 1:10	дм ³	0,14
Спирт етиловий ре- ктифікований вищої очистки та вода	дм ³	з розрахунку на міцність ку- пажу 40% об

Витрата інгредієнтів на 1000 дал:

Компоненти	Кількість, кг
Трояндова олія	0,014

У даній горілці як квітковий ароматичний ком-
понент використовують трояндову олію у вигля-
ді 10%-ного спиртового розчину.По даній рецептурі отримують горілку особли-
ву міцністю 40%об, прозору, безбарвну, з м'яким
властивим горілці смаком і горілчанним ароматом з
відтінком троянди.Недоліками цієї горілки особливої є недостат-
ньо високі органолептичні показники, а саме загаль-
новідомий горілчанний смак і такий же аромат.Задачею, на вирішення якої спрямовано вина-
хід, є створення горілки особливої з високими ор-
ганолептичними показниками, а саме гармонійним
смаком без характерної для міцних алкогольних
напоїв пекучої гіркоти і фруктов-квітковим арома-
том, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у по-
трібних кількостях.

(19) UA (11) 30210 (13) A

Поставлена задача вирішується тим, що горілка особлива, має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену та спиртовий розчин трояндової олії 10%-ний, згідно винаходу додатково містить есенцію персика при такому співвідношенні інгредієнтів в об%:

спиртовий розчин трояндової олії 10%-ний	0,0001-0,0005
есенція персика	0,002-0,006
спирт етиловий ректифікований	40,8-42,8
вода питна пом'якшена	решта.

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів у горілці особливій, таких як спирт етиловий ректифікований марки "Екстра" з водою питною пом'якшеною в горілці особливій не з'являється різка пекуча гіркота, характерна для міцних алкогольних напоїв, а завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як спиртовий розчин трояндової олії 10%-ний та есенція персика, в горілці особливій отримуємо своєрідний фруктовий-квітковий аромат, який виникає із-за ефекту синергізму ароматичних складових, таких як гераніол, цитронелол, цитраль, еugenol, нерол, фарнезол, ефіри, α -пінен, каріофілен, α -ліналоол та цинеол.

Вказані органолептичні показники є вишуканими і добре сприймаються і запам'ятовуються споживачем.

Горілка особлива готується у такій послідовності з використанням наступних інгредієнтів: спирт етиловий ректифікований марки "Екстра" за ГОСТ 5962; вода питна пом'якшена за ГОСТ 2874 з твердістю до 0,2 мг-екв/л або виправлена на зворотньо-осмотичній установці; вугілля активоване марки БАУ-А для очистки водно-спиртової суміші за ГОСТ 6217; спиртовий розчин трояндової олії 10%-ний за ГОСТ 10143; есенція персика за ГОСТ 18103.

Спочатку готують сортировку міцністю біля 40%об - суміш спирту етилового ректифікованого марки "Екстра" з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. Далі задають спиртовий розчин трояндової олії 10%-ний, заздалегідь розведений сортировкой з

розрахунку 1:10 із загального об'єму очищеної со-

ртировки та, після перемішування, есенцію персика, також розведені сортировкой з розрахунку 1:10. Все ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторно 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 100 л вносять спирт етиловий ректифікований марки "Екстра" в кількості 41,8 л і воду питну пом'якшену в кількості 58,2 л та готують сортировку - водно-спиртову суміш, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. Після цього в купажний чан вносять спиртовий розчин трояндової олії 10%-ний в кількості 0,0003 л, заздалегідь розведений сортировкой з розрахунку 1:10 із загального об'єму очищеної сортировки, і перемішують. Потім задають есенцію персика в кількості 0,004 л, також розведену сортировкой з розрахунку 1:10 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, прозору, безбарвну, з гармонійним смаком без пекучої гіркоти і фруктовий-квітковий ароматом.

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.

Таблиця

Приклади	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Інгредієнти на 100л					
Спиртовий розчин трояндової олії 10%-ний (л)	0,00005	0,0001	0,0003	0,0005	0,00055
Есенція персика (л)	0,001	0,002	0,004	0,006	0,007
Спирт етиловий ректифікований марки "Екстра" (л)	40,8	40,8	41,8	42,8	42,8
Вода питна пом'якшена (л)	59,2	59,2	58,2	57,2	57,2
Висновки	Смак горілочний з пекучою гіркотою, аромат горілочний	Пом'якшений горілочний смак, помічено слабкий фруктовий-квітковий аромат	Гармонійний смак без пекучої гіркоти, фруктовий-квітковий аромат	М'який смак без пекучої гіркоти, сильний фруктовий аромат	Смак без пекучої гіркоти, різкий нав'язливий фруктовий аромат
Дегустаційна оцінка по 10-ти бальній системі	8,9	9,3	9,5	9,2	8,7

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 35 прим. Зам. _____

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