



УКРАЇНА

(19) UA (11) 30688 (13) A

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ГОРІЛКИ "БОГДАНІВ КРАЙ"

(21) 98041960

(22) 17.04.1998

(24) 15.12.2000

(33) UA

(46) 15.12.2000, Бюл. № 7, 2000 р.

(72) Касян Олександр Михайлович, Черкас Євгеній Федосійович, Кучер Ігор Євгенович, Погоріла Тетяна Іванівна

(73) КАМ'ЯНСЬКИЙ СПИРТОВО-ГОРІЛЧАНИЙ КОМБІНАТ

(57) Композиція інгредієнтів для горілки, яка містить ароматний спирт рослинної сировини, підсо-

лджувач та водно-спиртову рідину, яка відрізняється тим, що, як ароматний спирт рослинної сировини вона містить ароматний спирт чебрецю повзучого, а як підсолджувач використовують сироп цукровий 65,8%, при такому співвідношенні інгредієнтів, на 1000 дал готового продукту:

ароматний спирт чебрецю повзучого, дм ³	7,5-12,5
сироп цукровий 65,8%, дм ³	10,2-13,8
водно-спиртова рідина, л	решта на міцність купажу 40% об.

Винахід відноситься до лікєро-горілкової промисловості, зокрема, до виробництва горілок.

Відома особлива горілка "Тульская" (див. патент РФ 2001946, МПК: C12G3/08, 1992 р.), яка містить ароматний спирт житнього солоду та водно-спиртову рідину при слідуєчому співвідношенні інгредієнтів, л/1000 дал готового продукту:

ароматний спирт житнього солоду	-
водно-спиртова рідина	решта на міцність купажу 40% об.

Збіжними ознаками відомої композиції та даної композиції, є наявність ароматного спирту рослинної сировини і водно-спиртової рідини.

Причиною, яка перешкоджає одержанню очікуваного технічного результату є наявність в паростках житнього солоду смаку гіркоти, яка переходить в ароматний спирт житнього солоду та в готовий продукт, а в поєднанні із спиртовою пекучістю знижує органолептичні показники горілки та звужує коло споживача. Горілка має обмежені цілющі властивості, а саме відсутні антисептичні властивості.

Найближчою до винаходу, є композиція інгредієнтів для горілки особливої "Киевская Юбилейная" (див. а.с. СРСР, ном. 1041563, МПК: C12G3/06, 1982 р.), яка містить ароматний спирт гілок чорної смородини, мед натуральний і водно-спиртову рідину в слідуєчому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал горілки:

ароматний спирт гілок чорної смородини, л	35,0-65,0
мед натуральний, кг	15,0-25,0

водно-спиртова рідина	решта на міцність купажу 40% об.
-----------------------	----------------------------------

Збіжними ознаками відомої композиції та даної композиції, є наявність ароматного спирту рослинної сировини, підсолджувача та водно-спиртової рідини.

Причинами, які перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату є: наявність ароматного спирту гілок чорної смородини, який в поєднанні з медом натуральним надає горілці пригортності смаку та аромату, чин знижує її органолептичні показники та звужує коло споживача; наявність в горілці меду натурального ускладнює технологію приготування горілки через те, що розчин меду натурального, який готують заздалегідь, має значне помутніння, що в свою чергу веде до погіршення органолептичних показників горілки, нестабільності якості та скорочення терміну її зберігання; обмежені цілющі властивості, а саме низькі антисептичні властивості.

В основу винаходу поставлене задачу, створити таку композицію інгредієнтів для горілки, в якій як рослинну сировину для ароматного спирту використовують чебрець повзучий та відповідне співвідношення всіх інгредієнтів горілки, що дозволило б одержати горілку з м'яким, злегка пряним смаком з пікантною гірчинкою та приємним ароматом, з антисептичними властивостями, високими органолептичними показниками та спрощеною технологією приготування.

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак, які включають наявність в даній композиції, ароматного спирту рослинної си-

(19) UA (11) 30688 (13) A

ровини, підсолоджувача і водно-спиртової рідини, а також нових відмінних від прототипу суттєвих ознак, достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони - сировиною для приготування ароматного спирту рослинної сировини використовують чебрець повзучий, а як підсолоджувач використовують сироп цукровий 65,8% при наступному співвідношенні інгредієнтів, на 1000 дал готового продукту:

ароматний спирт чебрецю повзучого, дм ³	7,5-12,5
сироп цукровий 65,8%, дм ³	10,2-13,8
водно-спиртова рідина, л	решта на міцність купажу 40% об.

Завдяки використанню чебрецю повзучого як сировини для приготування ароматного спирту, горілка набуває антисептичні властивості, направлені на профілактику застудних захворювань, печінки, нирок, запалення суглобів, шлунково-кишкових розладів, дезинфекцію слизової оболонки порожнини рота, горла за рахунок наявності в чебреці повзучому ефірного масла, головну частину якого становлять феноли (34-42%), з них до 4% тимолу, присутні також: карвакрол, п-цимол, L-d-пінен, V-терпінен, терпінєол, флавоноїди, тритерпенова, тімунова кислоти, гіркоти, смоли, дубильні речовини, сапоніни, крім того, наявність вказаних біологічно-активних речовин, а також вдало підібране співвідношення всіх інгредієнтів горілки на 1000 дал, а саме:

ароматний спирт чебрецю повзучого, дм ³	7,5-12,5
сироп цукровий, 65,8%, дм ³	10,2-13,8
водно-спиртова рідина, л	решта,

дозволяє пом'якшити спиртовий смак горілки, надаючи їй злегка пряний смак з пікантною гірчинкою та приємний аромат чебрецю повзучого.

Таким чином, взаємне поєднання кількісного і якісного складу компонентів горілки, а саме ароматного спирту чебрецю повзучого, сиропу цукрового 65,8% та водно-спиртової рідини дозволить досягти поставленої задачі - одержати горілку з високими органолептичними показниками, антисептичними властивостями, стабільною якістю з під-

вищеним терміном зберігання та скорочення технологічним циклом приготування.

Композицію, готують наступним способом.

Для приготування 1000 дал горілки використовують: спирт етиловий ДОТ 3099-95; воду питну за ГОСТ 2874-82 з твердістю 0,2 мг-екв/дм³ для зм'якшеної води; вугілля активоване подрібнене марки БАУ за ГОСТ 6217-74; чебрець повзучий за ГОСТ 21816-89; сироп цукровий 65,8% за ГОСТ 21-78.

Спирт і воду, які відповідають вимогам стандартів, подають в чан для приготування сортировки, після чого обробку сортировки проводять активованим вугіллям методом фільтрації через удосконалені вугільні колонки зі швидкістю 90 дал/год. і подають в доводний чан.

Ароматний спирт чебрецю повзучого одержують на вакуумному апараті ЩЗ-ВПВ-1 шляхом задачі в перегінний куб 18 кг чебрецю повзучого і 180 л водно-спиртової рідини міцністю 50%.

Цукровий сироп 65,8% одержують шляхом варки цукру у варочному котлі і фільтрації його на фільтр-пресі.

Одержані 7,5-12,5 дм³ ароматного спирту чебрецю повзучого та 10,2-13,8 дм³ цукрового сиропу 65,8% купажують з сортировкою в доводному чані, доводять до міцності 40% об. і направляють на розлив.

Приклади конкретного виконання зведені в таблицю (додаток до опису). Композицію інгредієнтів для горілки за прикладами 1-5 готують аналогічно загальному прикладу.

Аналізуючи приведені приклади, необхідно відмітити, що придатними для виробництва являються приклади 2, 3, 4. Оптимальним прикладом є приклад 3.

Одержана за цим прикладом горілка має високі органолептичні показники, а саме м'який, злегка пряний смак з пікантною гірчинкою приємний аромат з відтінком чебрецю повзучого. За зовнішнім виглядом - горілка прозора, за кольором - безбарвна.

Горілка, що пропонується, виробляється підприємством-заявником і користується підвищеним попитом у споживачів.

Приклади конкретного виконання композиції інгредієнтів для горілки
"Богданів край" на 1000 дал готової продукції

Ном. п/п	Сировина, інгредієнти та органолептичні показники	Одиниці виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1.	Спирт етиловий	л	Спирт і воду задають з розрахунку на міцність купажу 40% об.				
2.	Вода питна виправлена	л					
3.	Цукор рафінований	кг	8,0	8,5	10,0	11,5	12,0
4.	Сироп цукровий 65, 8%	дм ³	9,6	10,2	12,0	13,8	14,4
5.	Чебрець плазкий	кг	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
6.	Ароматний спирт чебре- цю плазкого	дм ³	5,0	7,5	10,0	12,5	15,0
7.	Органолептичні показники:						
	зовнішній вигляд	кришталєво прозора рідина без сторонніх включень і осаду					
	колір	безбарвна рідина					
	смак та аромат	мало відчу- тний пря- мий смак та аромат че- брецю пла- зкого	м'який, злегка пряний смак з пікант- ною гірчинкою та приємний аромат чебрецю повзучого				злегка пере- сичений пря- ний смак та аромат чеб- рецю плаз- кого

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 60x84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 35 прим. Зам. _____

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