



УКРАЇНА

(19) UA (11) 30819 (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) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ГОРІЛКИ "БАХЧИСАРАЙСЬКА"

(21) 98062956

(22) 08.06.1998

(24) 15.12.2000

(33) UA

(46) 15.12.2000, Бюл. № 7, 2000 р.

(72) Ковальчук Володимир Петрович, Гладких Володимир Георгійович, Хулапова Галина Миколаївна, Шаталова Галина Іванівна, Турек Олександр Іванович, Жуховський Олександр Миколайович

(73) УКРАЇНСЬКИЙ НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ СПИРТУ І БІОТЕХНОЛОГІЇ ПРОДОВОЛЬЧИХ ПРОДУКТІВ /УКРНДІСПИРТБІОПРОД/, БАХЧИСАРАЙСЬКИЙ ВІНОРОБНИЙ ЗАВОД, ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ФОНТАН"

(57) Спосіб виробництва горілки, що передбачає приготування сортировки змішуванням спирту етилового ректифікованого і води питної, очистку сортировки активованим вугіллем, приготування і внесення в одержану сортировку водно-спиртового розчину натурального меду та ваніліну, фільтрацію та розлив, який **відрізняється** тим, що перед приготуванням розчину мед змішують з гліцерином при масовому співвідношенні (8-12):(1-1,3) відповідно, одержаний розчин охолоджують до температури від мінус 2°C до плюс 2°C, витримують протягом 1-10 годин, декантують з осаду і вносять в сортировку.

Винахід відноситься до харчової промисловості, зокрема до лікєро-горілчаного виробництва, і може бути використаний на заводах, які виготовляють горілчані напої.

Відомі горілки, які містять розчин натурального меду: "Гусарська", "Українська оригінальна", "Київська Русь", "Поліський сувенір", "Слобожанська" (Рецептури лікєро-горілчанних напоїв і горілок, Київ, 1994 р.- 375 с.). При тривалому зберіганні в цих горілках з'являється опалесценція.

Найбільш близьким до запропонованого технічним рішенням є спосіб виробництва горілки "Українська горілка", в яку входить 40 кг меду натурального на 1000 дал горілки (Рецептури лікєро-горілчанних напоїв і горілок. Київ, 1994 р. - с. 291). Мед натуральний вносять в горілку у вигляді відфільтрованого водно-спиртового розчину. При зберіганні в нерегульованих температурних умовах в горілці з'являється опалесценція, що зумовлена наявністю вищих вуглеводів та білків, які малорозчинні в горілці, особливо при низьких температурах.

В основу винаходу поставлено задачу удосконалення способу виробництва горілки шляхом запровадження запропонованих технологічних заходів, що проводяться в запропонованих параметрах.

Технічний результат винаходу, який досягається при реалізації способу, виявляється в зменшенні вмісту малорозчинних компонентів меду.

Споживчі властивості об'єкта винаходу, які зв'язані з технічним результатом, полягають в підвищенні якості і стійкості горілки при зберіганні.

Досягається технічний результат тим, що у відомому способі виробництва горілки, що передбачає приготування сортировки змішуванням спирту етилового ректифікованого і води питної очистку сортировки активованим вугіллем, приготування і внесення в одержану сортировку водно-спиртового розчину натурального меду і ваніліну, фільтрацію та розлив, згідно з винаходом, перед приготуванням розчину меду останній змішують з гліцерином при масовому співвідношенні (8-12):(1-1,3) відповідно, розчин охолоджують до температури від мінус 2°C до плюс 2°C, витримують протягом 1-10 годин, декантують з осаду і вносять в сортировку.

Натуральний мед містить вищі вуглеводи (дисахариди: мальтоза, ізомальтоза, тураноза; трисахариди: мелецитоза; полісахариди: декстрини); азотисті речовини (білки, ферменти, амінокислоти), які погано розчиняються в водно-спиртових розчинах і при зберіганні дають опалесценцію в готовій продукції. Для зменшення негативної дії цих компонентів на якість і стійкість горілки заявляються технологічні режими обробки меду, які є оптимальними і встановлені шляхом експериментальних досліджень.

Гліцерин надає горілці м'який смак та блиск, має високу точку кипіння і практично нелеткий, що

(19) UA (11) 30819 (13) A

сприяє збереженню смаку та аромату меду і стабільності горілки при тривалих термінах зберігання. Масове співвідношення меду і гліцерину в запропонованих межах є оптимальним. При масовому співвідношенні меду і гліцерину менше 8:1 смак та аромат меду в горілці після довготривалого зберігання не відчувається. При співвідношенні більше 12:1,3 виділяється нехарактерний для горілки присмак. При охолодженні водно-спиртового розчину меду та гліцерину нижче температури мінус 2°C починають кристалізуватися та випадати в осад цінні вуглеводи (глюкоза, фруктоза).

Охолодження розчину до температури більше плюс 2°C не дає повної завершеності фізико-хімічних процесів в полімерних компонентах меду і вони не випадують в осад. Витримка розчину протягом 1-10 годин сприяє формуванню осаду, а вихід за ці межі - не дає очікуваного результату.

Сукупний вплив вказаних заходів дозволяє одержати технічний результат при виробництві горілки "Бахчисарайська" та споживчі властивості об'єкта винаходу, що виникають при цьому.

Запропонований спосіб здійснюють таким чином.

Для виробництва горілки "Бахчисарайська" готують сортировку, змішуючи спирт етиловий ректифікований і воду питну. Сортировку очищають активованим вугіллям, пропускаючи її через вугільні колонки. Готують водно-спиртовий розчин меду і гліцерину. Для цього змішують натуральний мед з гліцерином при масовому співвідношенні (8-12):(1-1,3) відповідно, розчиняють в водно-спиртовому розчині з об'ємною часткою етилового спирту, яка відповідає міцності горілки. Розчин охолоджують до температури від мінус 2°C до плюс 2°C, витримують протягом 1-10 годин і декантують з осаду, який включає в основному полісахариди та азотисті речовини. В сортировку вносять приготівлений водно-спиртовий розчин меду

і гліцерину та розчин ваніліну. Горілку фільтрують і розливають в пляшки.

Горілка "Бахчисарайська" має оригінальний смак і аромат, термін зберігання становить 3 роки в нерегульованих температурних умовах.

Запропонований спосіб виробництва горілки "Бахчисарайська" ілюструється прикладами.

Приклад 1

Для виробництва горілки "Бахчисарайська" готують сортировку, змішуючи спирт етиловий ректифікований вищої очистки і воду питну. Сортировку очищають активованим вугіллям, пропускаючи її через вугільні колонки. Готують водно-спиртовий розчин меду і гліцерину. З розрахунку на 1000 дал горілки змішують 8 кг натурального меду з 1 кг дистильованого гліцерину і розчиняють в 100 л водно-спиртового розчину з об'ємною часткою етилового спирту 40%. Розчин охолоджують до температури мінус 2°C, витримують протягом 1 години і зливають з осаду і вносять в сортировку. Далі в сортировку додають 20 г ваніліну у вигляді розчину в спирті. Горілку фільтрують і розливають в пляшки.

Приклади 2 і 3

Спосіб виробництва горілки "Бахчисарайська" здійснюють аналогічно прикл. 1. В табл. 1 приведені технологічні параметри способу.

Горілка "Бахчисарайська", яка вироблена за прикл. 1-3 за органолептичними та фізико-хімічними показниками відповідає вимогам ГОСТ 12712-80 "Водки и водки особые. Технические условия".

Дані, які характеризують досягнення технічного результату за пропонуванним способом в порівнянні зі способом-прототипом, приведені в табл. 2.

Таким чином, горілка "Бахчисарайська", яка вироблена за запропонованим способом, має вищу дегустаційну оцінку на 0,3 бали, а термін зберігання в 6 разів більший, ніж "Українська горілка".

Таблиця 1

Приклад	Витрати інгредієнтів на 1000 дал горілки, кг		Параметри обробки водно-спиртового розчину		Термін зберігання горілки, рік
	мед	гліцерин	температура, °C	термін, год	
2	10	1,15	0	6	3
3	12	1,3	2	10	2

Таблиця 2.

Найменування показників	Горілка "Бахчисарайська" за запропонованим способом	Горілка "Українська горілка" за способом-прототипом
Дегустаційна оцінка, бал	9,8	9,5
Термін зберігання, рік	3	0,5

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 50 прим. Зам. _____

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