



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 34139

(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) ГОРІЛКА "УСТИМ КАРМЕЛЮК"

(21) 99063147

(22) 08.06.1999

(24) 15.02.2001

(33) UA

(46) 15.02.2001, Бюл. № 1, 2001 р.

(72) Доскоч Сергій Дмитрович

(73) Доскоч Сергій Дмитрович

(57) Горілка, що має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду

питну пом'якшену, цукровміщуючий компонент та лимонну кислоту, яка **відрізняється** тим, що додатково містить сіль кухонну харчову, а як цукровміщуючий компонент містить цукор при такому співвідношенні інгредієнтів в об%:

цукор	0,04 - 0,06
лимонна кислота	0,012 - 0,018
сіль кухонна харчова	0,008 - 0,012
спирт етиловий ректифікований	40,8 - 42,8
вода питна пом'якшена	решта

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

Відома горілка «Суханівська» (див. "Рецептури лікero-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994о, ст.262), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
цукор	кг	0,05
гідрокарбонат натрію	кг	0,008
лимонна кислота	кг	0,01
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40% об

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

Недоліками цієї горілки є низькі органолептичні показники, а саме невизначений смак та загальноновідомий горілчаний аромат без оригінальності

Найбільш близькою за складом є горілка «Золоті ворота» (див. "Рецептури лікero-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.253), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	0,12
лимонна кислота	кг	0,001
спирт етиловий ректифікований «Екстра» та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40%об

В даній рецептурі як цукровміщуючий компонент використано цукровий сироп 65,8%-ний.

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

Недоліками цієї горілки є невисокі органолептичні показники, а саме невизначений смак і загальноновідомий горілчаний аромат, що не надає горілці привабливих рис, які добре запам'ятовуються споживачем.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення горілки з високими органолептичними показниками, а саме складним злагодженим смаком без пекучої горілчаної гіркоти і округлим ароматом без різкого горілчаного тону, шляхом підбору простих інгредієнтів у невеликих кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що горілка, яка має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, цукровміщуючий компонент та лимонну кислоту, згідно винаходу додатково містить сіль кухонну харчову, а як цукровміщуючий компонент містить цукор при такому співвідношенні інгредієнтів в об%:

цукор	0,04 - 0,06
лимонна кислота	0,012 - 0,018
сіль кухонна харчова	0,008 - 0,012
спирт етиловий ректифікований	40,8 - 42,8
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як цукор, лимонна кислота та сіль кухонна харчова, разом зі спиртом етиловим ректифікованим і водою питною пом'якшеною в горілці створюється смак без пекучої горілчаної гіркоти, а завдяки дії цих інгредієнтів на аромат - без різкого горілчаного

аромату, що загалом покращує сприйняття горілки споживачем і підвищує попит.

Горілка готується у такій послідовності:

Спочатку готують сортировку з розрахунку на міцність біля 40%об - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. Далі послідовно задають цукор, лимонну кислоту та сіль кухонну харчову, попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму. 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 (Див. Таблицю 1, Приклад 3):

У купажний чан об'ємом 100 л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 40,8 л і воду питну пом'якшену в кількості 58,12 л та готують сортировку - водно-спиртову суміш, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля висотою 4м із швидкістю фільтрації 40дал/год. Після очисної обробки у доводний чан послідовно задають цук в кількості 0,05 кг, лимонну кислоту в кількості 0,015 кг та сіль кухонну харчову в кількості 0,01 кг, попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму. Потім розчин ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторне визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме міцність купажу, 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 з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %	40
лужність, об'єм соляної кислоти (НС1) 0,1 моль/дм ³ , що пішов на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	3,5
масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів (3:1) в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	4,0
масова концентрація ефірів у перерахунку на оцтово-етиловий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	30,0
об'ємна частка метилового спирту в розрахунку на безводний спирт, %, не більше	0,05
та з такими органолептичними показниками:	
зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	безбарвний
смак	складний, злагоджений, без пекучої горілкової гіркоти
аромат	округлий, без різкого горілкового тону

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці. З таблиці 1 видно, що найкращими прикладами є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Горілка готується промисловим способом на базі наявного на лікero-горілкового підприємстві обладнання.

Таблиця 1

інгредієнти на 100 л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
цукор	кг	0,03	0,04	0,05	0,06	0,07
лимонна кислота	кг	0,01	0,012	0,015	0,018	0,02
сіль кухонна харчова	кг	0,007	0,008	0,01	0,012	0,013
спирт етиловий ректифікований	л	40,8	40,8	41,8	42,8	42,8
вода питна пом'якшена	л	59,153	59,14	58,125	57,11	57,097
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд			прозора рідина без сторонніх домішок і осаду,			
колір				безбарвний		
смак		горілковий, з пекучою гіркотою	горілковий, без пекучої гіркоти	складний, злагоджений, без пекучої горілкової гіркоти	складний, без горілкового тону	негармонійний з солодко-кислими тонами
аромат		характерний горілковий	без різкого горілкового аромату	округлий, без різкого горілкового тону	без горілкового тону	без горілкового тону
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку _____ 2001 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
