



УКРАЇНА

(19) UA (11) 38347 (13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "БАНКЕТНА УЧТА"

(21) 2000063726

(22) 26.06.2000

(24) 15.05.2001

(33) UA

(46) 15.05.2001, Бюл. № 4, 2001 р.

(72) Кірюк Христина Іванівна, Яковець Іван Іванович

(73) Кірюк Христина Іванівна, Яковець Іван Іванович

(57) Горілка особлива, що містить спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду питну виправлену, ароматний спирт чорної смородини і цукор, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить ароматний спирт хмелю, мед натуральний, глюкозу і лимонну кислоту, при цьому ароматний спирт

чорної смородини, ароматний спирт хмелю, цукор, мед натуральний, глюкозу, лимонну кислоту, спирт етиловий ректифікований вищої очистки і воду питну виправлену беруть у такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою:

ароматний спирт гілок і листя чорної смородини, дм ³	7,5-9,5;
ароматний спирт хмелю, дм ³	4,0-6,0;
цукор-пісок, кг	7,0-9,0;
мед натуральний, кг	2,5-3,54
глюкоза, кг	1,5-0,6;
спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна виправлена в розрахунку на міцність купажу 40%, дм ³	решта.

Винахід відноситься до лікєро-горілкової промисловості, зокрема, до композиційного складу інгредієнтів для горілки особливої.

Відома горілка особлива, у композиційному складі якої міститься спирт етиловий ректифікований вищої очистки, вода питна виправлена, ароматний спирт гілок чорної смородини і мед натуральний (Ав. св. СССР № 1041563, C12G 3/06 Бюл. № 31, 1983 г.).

Проте у даній горілці наявність меду натурального у кількості 20 кг дещо підвищує собівартість та обмежує масове виробництво горілки, через дефіцитність меду і його високу ціну.

Найбільш близьким до винаходу, є композиційний склад горілки особливої, що містить спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду питну виправлену, ароматний спирт чорної смородини і цукор (Україна, патент № 24305 А, C12G 3/06, Бюл. № 5, 1998 р.).

Проте даний склад горілки особливої має де-що низьку енергетичну цінність через недостатній вміст біологічних речовин у композиційному складі.

В основу винаходу, горілка особлива "Банкетна учта", поставлено задачу створення нового складу горілки особливої, наділеної енергетичною цінністю та високими органолептичними показниками, шляхом додаткового введення відомих інгредієнтів, що містять біологічно активні речовини, забезпечити розширення асортименту горілочаних напоїв групи горілка особлива.

Поставлена задача винаходу вирішується тим, що композиційний склад горілки особливої додатково містить ароматний спирт хмелю, мед натуральний, глюкозу і лимонну кислоту.

Крім того, що ароматний спирт чорної смородини, ароматний спирт хмелю, цукор, мед натуральний, глюкозу, лимонну кислоту, спирт етиловий ректифікований вищої очистки і воду питну виправлену беруть у такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою:

ароматний спирт гілок і листя чорної смородини, дм ³	7,5-9,5;
ароматний спирт хмелю, дм ³	4,0-6,0;
цукор-пісок, кг	7,0-9,0;
мед натуральний, кг	2,5-3,5;
глюкоза, кг	1,5-0,6;
спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна виправлена в розрахунку на міцність купажу 40%, дм ³	решта.

Завдяки додатковому введенню ароматного спирту хмелю і меду натурального, що містить біологічно активні речовини у вигляді хмелєдубильної кислоти, алкалоїдів, флавоноїдів, ефірної олії і вуглеводів: фруктози, глюкози, мальтози, сахарози та вітамінів, відповідно, а також введення глюкози і лимонної кислоти, даний композиційний склад наділений енергетичною цінністю та високими органолептичними показниками.

Водночас, задача винаходу вирішена і за рахунок даного співвідношення граничних інтервалів

(13) A
(11) 38347
(19) UA

місткості інгредієнтів у композиційному складі, що забезпечує створення стійкої прозорої безколірної рідини, яка характеризується ледь пекучим приємним смаком та округленим ароматом з ледь вираженим ароматом чорної смородини. Оптимальне співвідношення інтервалів місткості інгредієнтів у продукті було одержано експериментальним шляхом і пояснюється тим, що при зміні місткості, в більшу, чи в меншу сторону від наведених інтервалів, напій втрачає округлений аромат.

Таким чином, комплексне вирішення поставленої задачі, застосування нових відомих добавок і конкретний випадок горілки особливої, тим самим забезпечує розширення асортименту горілчаних напоїв групи горілка особлива.

Горілку особливу готують таким чином.

Для виготовлення горілки особливої "Банкетна учта" застосовують: спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962; воду питну виправлену за ГОСТ 2874, твердістю не більше 0,2 мг-екв/дм³; цукор-пісок за ДСТУ 2316; глюкозу за ГОСТ 6038; лимонну кислоту за ГОСТ 908; ароматні спирти, приготовлені з: гілок і листя чорної смородини за ГОСТ 3318; хмелю за ГОСТ 2316.

Приклад 1. Спирт і воду, що відповідають вимогам чинних стандартів, задають до змішувача в розрахунку одержання суміші міцністю 40% і проводять змішування протягом 20 хвилин. Потім пропускають через шар вугілля марки БАУ-А, ГОСТ 6217-34, висотою 4 м, із швидкістю до 60 дал/годину.

Для приготування ароматного спирту чорної смородини задають 1,7 кг подрібнених сушених гілок і листя чорної смородини в куб перегінного апарату та заливають в нього водно-спиртову рідину у кількості 17 дм. Вихід ароматного спирту 80% до об'єму залитої водно-спиртової рідини у кількості 7,5 дм³ фільтрують через картон. Аналогічно готують ароматний спирт хмелю. При цьому, в куб задають 1,25 кг суцвіття хмелю (шишок) та заливають в нього водно-спиртову рідину у кількості 10 дм³. Вихід ароматного спирту 80% до об'єму водно-спиртової рідини, що задається у кількості 4 дм³, фільтрують через картон.

Одержані таким чином, водно-спиртова рідина та ароматні спирти чорної смородини і хмелю змішують разом з цукром-піском у кількості 7 кг, медом натуральним у кількості 2,5 кг, глюкозою у кількості 1,5 кг і лимонною кислотою у кількості 0,4 кг. При цьому в купажному чані проводять постійне

перемішування усіх заданих інгредієнтів протягом 20-25 хвилин.

Готова горілка має таке співвідношення інгредієнтів на 1000 дал:

ароматний спирт гілок і листя чорної смородини, дм ³	7,5;
ароматний спирт хмелю, дм ³	4,0;
цукор-пісок, кг	7,0;
мед натуральний, кг	2,5;
глюкоза, кг	1,5;
лимонна кислота, кг	0,4;
спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна виправлена в розрахунку на міцність купажу 40%, дм ³	решта.

Приклад 2. Готують горілку так, як і в прикладі 1, але із врахуванням кількості задання в купажному чан інгредієнтів. Одержана горілка особлива має таке співвідношення інгредієнтів на 1000 дал:

ароматний спирт гілок і листя чорної смородини, дм ³	8,5;
ароматний спирт хмелю, дм ³	5,0;
цукор-пісок, кг	8,0;
мед натуральний, кг	3,0;
глюкоза, кг	2,0;
лимонна кислота, кг	0,5;
спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна виправлена в розрахунку на міцність купажу 40%, дм ³	решта.

Приклад 3. Готують горілку так, як і в прикладі 1, але із врахуванням кількості задання в купажному чан інгредієнтів. Одержана горілка особлива має таке співвідношення інгредієнтів на 1000 дал:

ароматний спирт гілок і листя чорної смородини, дм ³	9,5;
ароматний спирт хмелю, дм ³	6,0;
цукор-пісок, кг	9,0;
мед натуральний, кг	3,5;
глюкоза, кг	2,5;
лимонна кислота, кг	0,6;
спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна виправлена в розрахунку на міцність купажу 40%, дм ³	решта.

Виготовлена згідно наведених прикладів 1, 2 і 3 горілка особлива "Банкетна учта" має такі органолептичні показники: зовнішній вигляд - безколірна рідина; смак - ледь пекучий, приємний, притаманний горілці; аромат - округлений з ледь вираженим ароматом чорної смородини.

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
