



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 45200

(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) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ГОРІЛКИ ОСОБЛИВОЇ "NEMIROFF ПРЕМІУМ КУРАНТ"

1

2

(21) 2001064147

(22) 15 08 2001

(24) 15 03 2002

(46) 15 03 2002, Бюл. № 3, 2002 р.

(72) Глусь Степан Карлович, Неселовська Олена Михайлівна

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ ВИРОБНИЧО-КОМЕРЦІЙНА
ФІРМА "НЕМИРІВСЬКИЙ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАННИЙ
ЗАВОД "NEMIROFF"

(56)

(57) Композиція інгредієнтів для горілки особливої,
яка включає ароматизатор з ароматом чорної
смородини, спирт етиловий ректифікований і воду
питну пом'якшену, яка відрізняється тим, що вона
додатково містить цукор-рафінад, а як
ароматизатор з ароматом чорної смородини в ній
використовують харчову добавку - рідкийароматизатор "BLACKCURRANT FLAVOR
15 02 3161" фірми "International Flavors &
Fragrances Inc (I F F)" при, такому співвідношенні
інгредієнтів на 1000 дал готової продукції

Цукор-рафінад, кг 18,0 ÷ 22,0

Харчова добавка - 13,5 ÷ 16,5

рідкий ароматизатор

"BLACKCURRANT
FLAVOR 15 02 3161"

фірми "International

Flavors & Fragrances

Inc (I F F), кг

Спирт етиловий

ректифікований вищої

очистки та вода питна

пом'якшена, дал

решта, з розрахунку на
міцність купажу 40% обВинахід відноситься до лікєро-горілкової про-
мисловості, зокрема до виробництва горілокВідома композиція інгредієнтів для горілки
"Столичная" (Рецептури лікєро-водочных изде-
лий и водок", М, Легкая и пищевая промышлен-
ность, 1981, ст. 172), яка містить цукор, спирт ети-
ловий ректифікований "Екстра" та воду питну ви-
правлену (пом'якшену) при слідуєчому співвідно-
шенні інгредієнтів на 1000 дал готової продукції

Цукор, кг - 20

Спирт етиловий ректифікований- решта, з
"Екстра" та вода питна виправле-розрахунку
на, дал на міцністькупажу 40%
обЗбіжними ознаками відомої композиції та ком-
позиції, що заявляється, є наявність цукру, спирту
етилового ректифікованого і води питної пом'якше-
ноїПричинами, що перешкоджають одержанню
очікуваного технічного результату, є недостатньо
високі органолептичні властивості напою, а саме
монотонний, неоригінальний смак з пекучим при-
смаком та різкий горілочаний аромат

Найближчим технічним рішенням до винаходу,

що заявляється, є "Горілка "Чорносмородинова"
(Патент України № 24727А, МПК С 12 G 3/06,
1998р), яка містить ароматизатор "Чорна сморо-
дина" Д 1407 фірми "Буш Боак Аллен", спирт ети-
ловий ректифікований та воду питну пом'якшену
при слідуєчому співвідношенні інгредієнтів, мас %Ароматизатор "Чо-
рна смородина" Д
1407 фірми "Буш
Боак Аллен" - 0,01 - 0,03Спирт етиловий
ректифікований - 38 - 42

Вода питна пом'як- - решта, з розрахунку на

шена міцність купажу 40% об

Збіжними ознаками відомої композиції та ком-
позиції, що заявляється, є наявність ароматизато-
ра з ароматом чорної смородини, спирту етилово-
го ректифікованого та води питної пом'якшеноїПричинами, що перешкоджають одержанню
очікуваного технічного результату, є недостатньо
високі органолептичні властивості напою, зокрема,
монотонний спиртовий без особливостей смак та
горілочаний аромат з невиразним тоном чорної
смородини, через незначний вміст в композиції
ароматичної речовини та відсутність пом'якшую-

(13) A

(11) 45200

(19) UA

чих компонентів, а саме цукру

В основу винаходу поставлено задачу створити таку композицію інгредієнтів для горілки особливої, шляхом додаткового введення цукру—рафінаду, використання як ароматизатор з ароматом чорної смородини харчової добавки — рідкого ароматизатора "BLACKCURRANT FLAVOR 15 02 3161" фірми "International Flavors & Fragrances Inc (IFF)" (Нідерланди, Швейцарія, Франція, Велика Британія), та за рахунок вдало підбраного кількісного та якісного складу інгредієнтів, яка б забезпечила одержання горілки особливої з високими дегустаційними властивостями — особливо м'яким округлим, горічаним смаком з приємним освіжаючим смородиновим присмаком та легким, ненав'язливим ароматом чорної смородини, що викликає підвищення апетиту споживачів

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак, які включають ароматизатор з ароматом чорної смородини, спирт етиловий ректифікований і воду питну пом'якшену, а також нових, відмінних від прототипу суттєвих ознак, достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони — додатково композиція містить цукор—рафінад, а як ароматизатор з ароматом чорної смородини в композиції використовують харчову добавку — рідкий ароматизатор "BLACKCURRANT FLAVOR J 5 02 316Г" фірми "International Flavors & Fragrances Inc (IFF)" (Нідерланди, Швейцарія, Франція, Велика Британія) при співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готової продукції

Цукор—рафінад, кг — 18,0 — 22,0
Харчова добавка — рідкий ароматизатор "BLACKCURRANT FLAVOR 15 02 3161" фірми "International Flavors & Fragrances Inc (IFF)", кг — 13,5 — 16,5
Спирт етиловий ректифікований— решта, з вищої очистки та вода питна по-розрахунку на м'якшена, дал міцність купажу 40% об

Таким чином, завдяки використанню в композиції горілки особливої поєднання цукру—рафінаду та рідкого ароматизатора "BLACKCURRANT FLAVOR 15 02 3161" досягається синергетичний ефект, тобто сумарний ефект від використання

обох вищевказаних інгредієнтів разом, більший, ніж ефект, який досягається при використанні кожного окремо взятого інгредієнта, в результаті чого готовий напій набуває особливо м'якого округлого горічаного смаку з приємним та легким, ненав'язливим ароматом чорної смородини, що сприяє збудженню апетиту споживачів, тобто досягається поставлена задача

Для приготування горілки особливої використовують

— спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962,

— воду питну за ГОСТ 2874 з твердістю не більше 0,1 мг екв /дм³,

— цукор—рафінад за ДСТУ 2213,

— харчову добавку — рідкий ароматизатор "BLACKCURRANT FLAVOR 15 02 3161" фірми "International Flavors & Fragrances Inc (IFF)" Нідерланди, Хілверсум за пп'єнічним висновком № 5 08 07/203 від 26 01 2000р

Для отримання 1000 дал горілки особливої "Nemiroff Преміум Курант" готують відомим способом сортировку зі спирту етилового ректифікованого вищої очистки та води питної пом'якшеної з розрахунку на міцність купажу 40об %, яку потім фільтрують і направляють в доводний чан

Попередньо розчиняють 18,0 — 22,0кг цукру—рафінаду у пом'якшеній воді і готовий цукровий сироп направляють у доводний чан

Безпосередньо у доводний чан вносять розбавлену горілкою (1 10) харчову добавку — рідкий ароматизатор "BLACKCURRANT FLAVOR 15 02 3161" фірми "International Flavors & Fragrances Inc (IFF)", після чого готову горілку фільтрують, доводять до міцності 40% об і направляють на розлив

Приклади конкретного виконання зведені в таблицю (додаток до опису)

Композицію інгредієнтів для горілки особливої за прикладами 1 — 5 готують аналогічно загальному прикладу

Аналізуючи приведені приклади, можна відмітити, що придатними до виробництва являються приклади 2, 3, 4

Приготовлені дослідні партії горілки за композицією, що заявляється, користуються підвищеним попитом у споживачів

Приклади конкретного виконання композиції інгредієнтів для горілки особливої "NEMIROFF Преміум Курант"

№ п/п	Інгредієнти та органолептичні показники	Одиниці виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	Цукор рафінад	кг	17,0	18,0	20,0	22,0	23,0
2	Харчова добавка — рідкий ароматизатор "BLACKCURRANT FLAVOR 15 02 3161" фірми "International Flavors & Fragrances Inc (IFF)"	—	12,8	13,5	15,0	16,5	17,2
3	Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дал	Решта, з рахунку на міцність купажу 40% об				

Органолептичні показники

	Зовнішній вигляд		Прозора з блиском рідина без сторонніх включень
	Колір		Безбарвна речовина

Продовження таблиці

	Смак		М'який смак	Особливо м'який округлий, горіччаний, з приємним освіжаючим смородиновим присмаком	Особливо м'який
	Аромат		Ледь відчутний аромат чорної смородини	Легкий, ненав'язливий аромат чорної смородини	Перенасичений аромат чорної смородини