



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 57667

(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 "БОГЕМА-ЛЮКС"

1

2

(21) 2002108068

(22) 10 10 2002

(24) 16 06 2003

(46) 16 06 2003, Бюл. № 6, 2003 р.

(72) Коновалова Лариса Віталіївна

(73) Коновалова Лариса Віталіївна

(57) Горілка особлива, що містить водно-спиртову суміш, ароматний спирт, мед та додатковий солодкий інгредієнт, яка відрізняється тим, що додатково містить кислоту лимонну, як додатковий

солодкий інгредієнт містить глюкозу, а як ароматний спирт містить ароматний спирт меду при такому співвідношенні інгредієнтів на 100л

ароматний спирт меду 0,3-0,7л

мед 0,03-0,07кг

глюкоза 0,007-0,014кг

кислота лимонна 0,007-0,014кг

водно-спиртова суміш решта з розрахунку на міцність 40-42% об

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілочного виробництва, до складів горілок особливих

Відома горілка особлива «Київська Русь» (див "Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст 268), яка вміщує на 100л

ароматний спирт житніх су-	
харів	0,5л
мед	0,05л
цукор	0,15г

спирт етиловий рек-	
тифікований та вода питна	решта з розра-
пом'якшена (водно-спиртова	хунку на
суміш)	міцність 40%об

За вказаним складом отримують горілку особливу міцністю 40%об, з легкого пекучим, властивим горілки смаком та ароматом горілки та житніх сухарів

Недоліком цієї горілки особливої є невисокі органолептичні показники, а саме пекучість у смаку та недостатня узгодженість аромату горілки та аромату житніх сухарів

Найбільш близькою за складом є горілка особлива «Лугань» (див "Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст 176), яка вміщує на 100л

ароматний спирт лимонної олії	0,3л
мед	0,1кг
цукор	0,2кг
спирт етиловий ректифікований	решта з роз-
та вода питна пом'якшена (вод-	рахунку на
но-спиртова суміш)	міцність
	40%об

За даним складом отримують горілку особливу міцністю 40%об, із трохи пекучим смаком і м'яким ароматом лимону

Недоліками цієї горілки особливої є невисокі органолептичні показники, а саме пекучість у смаку. Крім того, смак та післясмак цієї горілки особливої суттєво відрізняються один від одного, що обумовлено наявністю в складі горілки особливої значної кількості цукру. Цукор під впливом слини людини гідролізується на глюкозу та фруктозу, які вже надають смакові відчуття, чим обумовлена зміна смаку в процесі знаходження напою в ротовій порожнині. Вказаний ефект має переважний вплив на дегустаційні оцінки, які виставляються за результатами звичайних процедур дегустації, що передбачають втримання в ротовій порожнині 5-10мл міцного напою протягом 2-5 секунд, так як тривалого часу аналізу достатньо для гідролізу такої малої дози напою і суттєвих змін смаку. Зважаючи, що зазвичай споживання горілки особливої передбачає випивання дози 30-50мл протягом 1-2 секунд, в процесі випивання фактично всіх горілок особливих із вмістом цукру практично не відчувається розрахований за дегустаційними процедурами смак, а лише його первинна фаза. Таким чином, добрі органолептичні показники останньої фази смаку та післясмаку відрізняються одна від одної та фактично не відчуються при споживанні напою, в зв'язку з чим стоїть завдання забезпечити якісні та відчутні органолептичні показники смаку на першій-другій секундні споживання

(13) A

(11) 57667

(19) UA

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є розширення асортименту горілок особливих завдяки створенню горілки особливої з високими та оригінальними органолептичними показниками, які відчуються з першої секунди споживання та залишаються незмінними протягом нього, а саме м'яким смаком з медовим тоном без горілкової гіркоти та медовим післясмаком, та тонким ароматом натурального меду, шляхом підбору інгредієнтів у визначених кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що горілка особлива, яка містить у своєму складі водно-спиртову суміш, ароматний спирт, мед та додатковий солодкий інгредієнт, згідно винаходу додатково містить кислоту лимонну, як додатковий солодкий інгредієнт містить глюкозу, а як ароматний спирт

містить ароматний спирт меду при такому співвідношенні інгредієнтів на 100л ароматний спирт ме-

ду	0,3-0,7л
мед	0,03-0,07кг
глюкоза	0,007-0,014кг
кислота лимонна	0,007-0,014кг
водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 40-42%об

Завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів у вказаних кількостях, таких як ароматний спирт меду та мед з водно-спиртовою сумішшю горілка особлива має тонкий аромат натурального меду, який безпосередньо відчувається вже на першій секунді споживання горілки особливої завдяки високій леткості ароматичних речовин ароматного спирту меду, але зберігається протягом тривалого часу завдяки наявності меду у складі горілки особливої.

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів у вказаних кількостях, таких як глюкоза, мед та кислота лимонна в присутності ароматного спирту меду у водно-спиртовій суміші, в горілці особливій забезпечується м'який горілковий смак без гіркоти з медовим тоном та медовий післясмак.

Медовий тон в смаку складається з кислуватих та солодкуватих тонів, що забезпечуються відповідно лимонною кислотою та медом і глюкозою.

Крім покращення органолептичних показників, наявна в складі горілки особливої лимонна кислота перешкоджає реінверсії наявних у меді глюкози і фруктози в цукрозу та подальшій кристалізації цукру, яка супроводжується помутнінням, випаданням осаду та погіршенням органолептичних показників, і таким чином лимонна кислота сприяє підвищенню стійкості та терміну зберігання горілки особливої, незмінності її органолептичних показників протягом тривалого часу.

Наявність як додаткового солодкого інгредієнту замість цукру продуктів його гідролізу - фруктози та глюкози, які є основними складовими меду, забезпечує однакову відсутність гірих горілкових тонів у смаку та післясмаку, що дає змогу відчувати чистий медовий тон. Таким чином, оригінальний смак горілки особливої відчувається з першої секунди знаходження її в ротовій порожнині та залишається незмінним протягом всього споживання та деякий час після нього, і далі поволі зникає. Додаткова глюкоза введена в склад горілки особ-

ливої для доведення кількості моноцукрів до такого вмісту, при якому забезпечується вказаний ефект.

Горілка особлива готується у такий послідовності:

Спочатку готують водно-спиртову суміш - суміш спирту етилового ректифікованого з водою питною пом'якшеною, розраховану на міцність напою, та очищають її на фільтраційній установці. В купажний чан задають біля 50% загальної кількості водно-спиртової суміші, після чого задають заздалегідь приготовлений по відомій технології ароматний спирт меду і перемішують. Далі в купажний чан послідовно, перемішуючи після кожної задачі інгредієнту, задають глюкозу та лимонну кислоту, попередньо розведені у теплій воді, і далі мед, попередньо розведений у водно-спиртовій суміші. Купаж доводять рештою водно-спиртової суміші до необхідного об'єму та остаточно перемішують. Після лабораторне визначають фізико-хімічні і органолептичні показники напою, та в разі необхідності уточнюють ці параметри, додаючи необхідні інгредієнти. Напій фільтрують та направляють на розлив.

Приклад конкретного виконання (Див Таблицю, Приклад 3).

При приготуванні горілки особливої в кількості 100л міцністю 40%об за даним прикладом використовують такі інгредієнти:

Ароматний спирт меду згідно діючій НТД	0,5л
Мед натуральний за ГОСТ 19792-87	0,05кг
Глюкоза за ГОСТ 975-88	0,01кг
Кислота лимонна харчова за ГОСТ 908-79	0,01кг
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962-67	40,88л
Вода питна за ГОСТ 2874-82	решта до 100л

Спочатку готують водно-спиртову суміш, розраховану на міцність горілки особливої 40%об - суміш спирту етилового ректифікованого в кількості 40,88л з водою питною пом'якшеною, та очищають її на фільтраційній установці. В купажний чан задають водно-спиртову суміш в кількості 50л, після чого задають заздалегідь приготовлений по відомій технології ароматний спирт меду в кількості 0,5л, і перемішують. Далі в купажний чан послідовно, перемішуючи після кожної задачі інгредієнту, задають глюкозу в кількості 0,01кг та лимонну кислоту в кількості 0,01кг, попередньо розведені у 10-кратній кількості теплої води, і далі мед у кількості 0,05кг, попередньо розведений у 10-кратній кількості водно-спиртової суміші. Купаж доводять рештою водно-спиртової суміші до 100л та остаточно перемішують. Після лабораторне визначають фізико-хімічні і органолептичні показники напою, та в разі необхідності уточнюють ці параметри, додаючи необхідні інгредієнти. Напій фільтрують та направляють на розлив.

По вказаному прикладу виконання винаходу отримують горілку особливу з органолептичними показниками, вказаними у таблиці. Було також проведено ряд інших прикладів виконання винаходу, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці. З таблиці видно, що найкращими прикла-

дами виконання є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 виявляють недостатні органолептичні показники, що підтверджують низьку дегустаційні оцінки

Горілка особлива готується промисловим способом на базі наявного на лікєро-горілкового підприємстві обладнання

Таблиця

інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ароматний спирт меду	л	0,2	0,3	0,5	0,7	0,9
мед	кг	0,02	0,03	0,05	0,07	0,09
глюкоза	кг	0,005	0,007	0,01	0,014	0,016
кислота лимонна	кг	0,005	0,007	0,01	0,014	0,016
водно-спиртова суміш	л	решта з розрахунку на міцність 40-42%об				
Органолептичні показники						
зовнішній вигляд		прозора рідина без сторонніх домішок і осаду				
колір		безбарвна				
смак		горілковий	м'який горілковий з медовим тоном, без горілкової пркоти	м'який горілковий з медовим тоном, без горілкової пркоти	м'який горілковий з медовим тоном, без горілкової пркоти	м'який медово-горілковий, солодкуватий
післясмак		горілковий	медовий	медовий	медовий	медовий
аромат		ледь відчутний медовий	тонкий, натурального меду	тонкий, натурального меду	тонкий, натурального меду	сильний медовий
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9