



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 58032

(13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "БУКОВИНСЬКА АНІСОВА"

1

2

(21) 2002076383

(22) 31 07 2002

(24) 15 07 2003

(46) 15 07 2003, Бюл. №7, 2003 р.

(72) Нежурбіда Ігор Андрійович, Рожкова Тетяна
Олександрівна(73) Нежурбіда Ігор Андрійович, Рожкова Тетяна
Олександрівна

(57) Горілка особлива, що містить водно-спиртову суміш, ароматний спирт анісу та мед, яка відрізняється тим, що додатково містить гліцерин при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 л

Ароматний спирт анісу 0,03-0,10л

Мед 0,1-0,3кг

Гліцерин 0,002-0,006кг

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

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

Відома композиція інгредієнтів для горілки особливої «Петр І» (RU 2086628 Cl, C12G3/06, 10 08 1997р), який вміщує на 100л

Аніс 0,002-0,004кг

Душица (верхівки стеблів) 0,005-0,007кг

Пижма (корзинки квтів) 0,006-0,008кг

Мед 0,035-0,045кг

Цукор 0,09-0,11кг

Спирт етиловий ректифікований

та вода (водно-спиртова суміш) решта

За вказаним складом отримують горілку особливу з оригінальним смаком без характерної горілкової пекучої пркоти і з ніжним медово-квітковим ароматом

Найбільш близькою за складом є горілка (RU 2151178 Cl, C12G3/06, 20 06 2000р), яка вміщує на 100л

Аніс (для приготування ароматного спирту) 0,0015-0,002кг

Меліса лимонна (для приготування ароматного спирту) 0,005-0,001кг

Мед 0,048-0,052кг

Цукор 0,2кг

Спирт етиловий рек- решта з розра-
тифікований "Екстра" та вода хунку на
питна пом'якшена міцність 38%об

За даним складом отримують горілку особливу міцністю 38%об, із трохи пекучим смаком і м'яким ароматом лимону

Недоліками цієї горілки особливої є прості органолептичні показники, а саме простий трохи пе-

кучий смак, які досить швидко попршуються при зберіганні напою у відкритій посуді або в умовах температурних коливань

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є розширення асортименту горілок особливих завдяки створенню горілки особливої з високими та оригінальними органолептичними показниками, а саме м'яким горілчанним смаком та тонким ароматом анісу, яка має підвищену стійкість та стабільність органолептичних показників при зберіганні, шляхом підбору інгредієнтів у визначених кількостях

Поставлена задача вирішується тим, що горілка особлива, яка містить у своєму складі водно-спиртову суміш, ароматний спирт анісу та мед, згідно винаходу додатково містить гліцерин при такому співвідношенні інгредієнтів на 100л

Ароматний спирт анісу 0,03-0,10л

Мед 0,1-0,3кг

Гліцерин 0,002-0,006кг

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

Завдяки поєднанню у вказаних кількостях ароматичних інгредієнтів, таких як ароматний спирт лимонної олії та мед з водно-спиртовою сумішшю горілка особлива має оригінальний тонкий аромат анісу. Завдяки поєднанню у вказаних кількостях смакових інгредієнтів, таких як мед та гліцерин в присутності ароматного спирту лимонної олії у водно-спиртовій суміші, в горілці особливій забезпечується м'який горілчанний смак. Наявність гліцерину у вказаній кількості в складі горілки особливої забезпечує зв'язування ароматичних та смакових компонентів ароматного спир-

(13) A

(11) 58032

(19) UA

ту та меду в стабільний колоїдний комплекс, в результаті чого суттєво зменшується вивільнення цих компонентів у оточуюче середовище та випадання в осад при зберіганні протягом тривалого часу або у невідповідних умовах, як то у відкритій посуді або в умовах температурних коливань, що в цілому забезпечує стійкість напою та стабільність його органолептичних показників. Горілка особлива має прозорий вигляд, безбарвний, не має осаду.

Горілка особлива готується у такій 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 анісу і перемішують. Далі в купажний чан послідовно, перемішуючи після кожної задачі інгредієнту, задають мед та гліцерин, попередньо розведені 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 за даним прикладом використовують такі інгредієнти:

Аніс за ГОСТ 18315-78 для приготування ароматного спирту	0,02кг
Гліцерин дистильований за ГОСТ 6824-76	0,004кг
Мед за ГОСТ 19792-87	0,2кг
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962-67	41,58л
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 41,54л 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 з анісу в кількості 0,02кг та спирту етилового ректифікованого в кількості 0,04л ароматний спирт анісу в кількості 0,06л, і перемішують. Далі в купажний чан послідовно,

перемішуючи після кожної задачі інгредієнту, задають мед у кількості 0,2кг та гліцерин в кількості 0,004кг, попередньо розведені у 10-кратній кількості водно-спиртової суміші. Купаж доводять рештою водно-спиртової суміші до об'єму 100л та остаточно перемішують. Після лабораторне визначають фізико-хімічні і органолептичні показники дані 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 3. З таблиці видно, що найкращими по органолептичних показниках прикладами виконання є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 виявляють недостатні органолептичні показники, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Вміст гліцерину в кількості, меншій ніж 0,002кг на 100л не призводить до суттєвого покращення стійкості горілки особливої та стабільності органолептичних показників, а також є недостатнім для забезпечення доброго смаку напою.

При вмісті гліцерину в межах 0,002-0,006кг на 100л забезпечується підвищення стійкості горілки особливої, що виражена в незмінності органолептичних показників напою при зберіганні у закритому посуді у 1,5-2 рази довше прототипу, зниження температури вимерзання, та незмінності органолептичних показників горілки особливої при зберіганні у відкритому посуді у 2-5 разів довше. При такому вмісті гліцерин завдяки своєму смаку та змочувальним властивостям суттєво покращує смак горілки особливої.

При вмісті гліцерину більше 0,006кг на 100л спостерігається погіршення смаку горілки особливої, так як з'являється соподкуватий присмак, що контрастує із горілчанним смаком і погіршує дегустаційну оцінку. Крім того, використання більшої кількості гліцерину в розрахунку на вказану кількість ароматного спирту та меду не призводить до суттєвого підвищення стійкості напою та стабільності органолептичних показників, але підвищує витрату гліцерину.

Таким чином, в межах 2, 3 та 4 прикладів виконання горілки особливої забезпечується досягнення вказаного технічного результату, і тому кількісний та якісний вміст інгредієнтів в межах цих прикладів визначає заявлену суть винаходу.

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

Таблиця

інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ароматний спирт анісу	л	0,02	0,03	0,06	0,1	0,12
мед	кг	0,05	0,1	0,2	0,3	0,4
гліцерин	к	0,001	0,002	0,004	0,006	0,008
водно-спиртова суміш	л	решта з розрахунку на міцність 40-42%об				
Органолептичні показники						
зовнішній вигляд		прозора рідина без сторонніх домішок і осаду				
колір		безбарвний				
смак		горілочаний	м'який горілочаний	м'який горілочаний	м'який горілочаний	горілочаний, з солодкуватим присмаком
аромат		ледь відчутний анісу	тонкий, анісу	тонкий, анісу	тонкий, анісу	виражений анісовий
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9