



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 58041

(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 "ЛИМОННА-СТОЛИЧНА"

1

2

(21) 2002086462

(22) 02 08 2002

(24) 15 07 2003

(46) 15 07 2003, Бюл. №7, 2003 р

(72) Білоцерковець Лариса Михайлівна

(73) Білоцерковець Лариса Михайлівна

(57) Горілка особлива, що містить водно-спиртову суміш, ароматний спирт лимонної олії та мед, яка відрізняється тим, що додатково містить кислоту

лимонну, а як солодкий інгредієнт містить глюкозу при такому співвідношенні інгредієнтів на 100л

ароматний спирт лимон-

ної олії

0,5-1,5л

мед

0,08-0,15кг

глюкоза

0,005-0,015кг

кислота лимонна

0,003-0,008кг

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 «Аркадія» (див "Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст 268), який вміщує на 100л

ароматний спирт лимонної

олії

0,2л

мед натуральний

0,1кг

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 м'яким властивим горілки смаком та ароматом лимону

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

ароматний спирт лимонної

олії

0,3л

мед

0,1кг

цукор

0,2кг

спирт етиловий рек-

тифікований та вода питна

решта з розра-

пом'якшена (водно-спиртова

хунку на

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 сма-

ку 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 є більш солодкими компонентами, тобто надають набагато більші 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 органолептичні показники смаку на першій-другій секунді споживання

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 горілочним з натуральним лимонним тоном смаком і таким самим післясмаком, та

(13) A

(11) 58041

(19) UA

ароматом натурального лимону, шляхом підбору інгредієнтів у визначених кількостях

Поставлена задача вирішується тим, що горілка особлива, яка містить у своєму складі водно-спиртову суміш, ароматний спирт лимонної олії, мед та солодкий інгредієнт, згідно винаходу додатково містить кислоту лимонну, а як солодкий інгредієнт містить глюкозу при такому співвідношенні інгредієнтів на 100л

ароматний спирт лимонної олії	0,5-1,5л
мед	0,08-0,15кг
глюкоза	0,005-0,015кг
кислота лимонна	0,003-0,008кг
водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 40-42% об

Завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів у вказаних кількостях, таких як ароматний спирт лимонної олії та мед з водно-спиртовою сумішшю горілка особлива має тонкий аромат натурального лимону. Лимонний аромат забезпечується наявністю ароматного спирту лимонної олії, тоді як наявність меду надає аромату лимону натуральний характер

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів у вказаних кількостях, таких як глюкоза, мед та кислота лимонна в присутності ароматного спирту лимонної олії у водно-спиртовій суміші, в горілці особливий забезпечується м'який горілчаний смак з натуральним лимонним тоном. Лимонний тон в смаку складається з гірких, кислих та солодких тонів, що забезпечуються відповідно ароматним спиртом лимонної олії, лимонною кислотою, та глюкозою і медом, причому додавання меду надає лимонному тону натуральний характер

Наявність замість цукру продуктів його гідролізу - фруктози, яка є основною складовою меду, та глюкози, забезпечує однаковість смаку та післясмаку. Таким чином, оригінальний смак горілки особливої відчувається з першої секунди знаходження її в ротовій порожнині та залишається незмінним протягом споживання та деякий час після нього, і далі поволі зникає

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 лимонної олії і перемішують. Далі в купажний чан послідовно, перемішуючи після кожної задачі інгредієнту, задають глюкозу та лимонну кислоту, попередньо розведені у теплій во-

ді, і далі мед, попередньо розведений у водно-спиртовій суміші. Купаж доводять рештою водно-спиртової суміші до необхідного об'єму та остаточно перемішують. Після лабораторно 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

Ароматний спирт лимонної олії згідно діючій НТД	1,0л
Мед натуральний за ГОСТ 19792-87	0,12кг
Глюкоза за ГОСТ 975-88	0,01кг
Кислота лимонна харчова за ГОСТ 908-79	0,005кг
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 50 л, після чого задають заздалегідь приготовлений по відомій технології ароматний спирт лимонної олії в кількості 1,0 л, і перемішують. Далі в купажний чан послідовно, перемішуючи після кожної задачі інгредієнту, задають глюкозу в кількості 0,01 кг та лимонну кислоту в кількості 0,005 кг, попередньо розведені у 10-кратній кількості теплої води, і водно-спиртової суміші. Купаж доводять рештою водно-спиртової суміші до 100 л та остаточно перемішують. Після лабораторно 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 прикладами виконання є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 виявляють недостатні органолептичні показники, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки

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

Таблиця

інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ароматний спирт лимонної олії	л	0,3	0,5	1	1,5	2
мед	кг	0,05	0,08	0,12	0,15	0,2
глюкоза	кг	0,003	0,005	0,01	0,015	0,02
кислота лимонна	кг	0,002	0,003	0,005	0,008	0,01
водно-спиртова суміш	л	решта з розрахунку на міцність 40-42% об				
Органопептичні показники						
зовнішній вигляд		прозора рідина без сторонніх домішок і осаду				
колір		безбарвна				
смак		м'який горілочаний	м'який горілочаний з натуральним лимонним тоном	м'який горілочаний з натуральним лимонним тоном	м'який горілочаний з натуральним лимонним тоном	горілочаний з ледь пекучим солодкуватим тоном
післясмак		м'який горілочаний	м'який горілочаний з натуральним лимонним тоном	м'який горілочаний з натуральним лимонним тоном	м'який горілочаний з натуральним лимонним тоном	горілочаний з ледь пекучим солодкуватим тоном
аромат		ледь відчутний лимону	натурального лимону	натурального лимону	натурального лимону	лимонний
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9