



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 62100

(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 "ПОЛІСЬКА ВИШУКАНА"

1

2

(21) 2002118720

(22) 04 11 2002

(24) 15 12 2003

(46) 15 12 2003, Бюл. № 12, 2003 р.

(72) Іваненко Ігор Борисович, Єлова Наталія Федорівна, Погонюк Наталія Анатоліївна

(73) ДЕРЖАВНИЙ ЛУЦЬКИЙ СПИРТО-ГОРІЛЧАННИЙ КОМБІНАТ

(57) Горілка особлива, що містить етиловий спирт вищої очистки ректифікований, питну воду, вуглевод у формі глюкози, яка відрізняється тим, що вона містить ароматні спирти коріандру посівного та ромашки лікарської, а також лимонну олію при

такому співвідношенні компонентів на 1000 дал напою

ароматний спирт коріандру посівного	8,7-9,12
ароматний спирт ромашки лікарської	8,8-9,15
олія лимонна	0,27-0,32
глюкоза	0,28-0,31
етиловий спирт вищої очистки ректифікований, вода питна виправлена з розрахунку на міцність купажу 40 об. (л)	решта

Винахід належить до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілкової галузі і може бути використаний для виготовлення алкогольних напоїв.

Відома горілка особлива "Келих Потоцького" [див. пат. України №23560, МКВ7 C12G3/06, 1997р], що містить ароматний спирт коріандру, ароматний спирт полину, цукор та водно-спиртову рідину, при такому співвідношенні компонентів, дм³ на 1000 дал готового продукту ароматний спирт полину 45,0-55,0, ароматний спирт коріандру 28,0-32,0 цукровий сироп (65,8%) 10,5-12,0, водно-спиртова рідина - решта.

Вказана горілка має пекучий смак з маловиразним ароматом та суттєвим присмаком гіркоти.

Відомий спосіб отримання гіркої настоянки "Поліська особлива", що передбачає купажування ароматного спирту коріандрового насіння, цукрового сиропу, колєру, лимонної кислоти, водно-спиртової рідини та настою з рослинної сировини, який містить зубровку, кору дубу та чебрець боровий, при цьому в купаж додатково вводять портевейн, а лимонну кислоту додатково змішують з настоєм зубровки, кори дубу, чебрецю борового, до того ж отриману суміш вводять в купаж одночасно з вводом ароматного спирту коріандрового насіння на останньому етапі купажування [див. пат. України №25980, C12G3/04, 1999р]. Недоліком такого способу отримання алкогольного напою є те, що напій за кількістю інгредієнтів дуже складний, а його смак зайве гіркий, хоча й товарний вигляд продукту дуже вдалий.

Найбільш близький за складом інгредієнтів та відповідно й смаком є горілка "Якушев", що містить спирт вищої очистки ректифікований, виправлену питну воду та вуглевод у формі глюкози, при такому співвідношенні компонентів на 1000 дал напою спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна виправлена - у розрахунку на міцність купажу 40%об. (л), а глюкози 5-15кг.

Суттєвим недоліком такої горілки є відсутність амінокислот, що сприяють розщепленню крохмалю в організмі людини до декстрину, який легко засвоюється, а також невисокі органолептичні показники.

Завданням, на вирішення якого спрямований винахід, є розширення асортименту горілок категорії "особлива", а також підвищення органолептичних показників продукту за рахунок покращення смакової якості та аромату шляхом введення до складу продукту нових біоактивних компонентів, що містять амінокислоти та інші цінні летючі інгредієнти сировини, що використовується.

Зазначене завдання вирішується таким чином.

У відому горілку, що за складом містить етиловий спирт вищої очистки ректифікований, виправлену питну воду та вуглевод у формі глюкози, згідно із запропонованим винаходом, до складу напою додають ароматні спирти коріандру посівного та ромашки лікарської, а також олію лимонну при такому співвідношенні компонентів на 1000

(13) A

(11) 62100

(19) UA

дал напою ароматний спирт коріандру посівного 8,7-9,2, ароматний спирт ромашки лікарської 8,8-9,15, олії лимонної 0,27-0,32, глюкози 0,28-0,31 та етиловий спирт вищої очистки, ректифікований і вода питна виправлена з розрахунку на міцність купажу 40об(л)

Аналіз існуючого рівня техніки, що включає пошук по патентним та науково-технічним джерелам інформації, а також з'ясування суттєвих ознак аналогів винаходу, що заявляється, встановив, що заявником не знайдені аналоги, які характеризуються сукупністю ознак тотожних ознакам винаходу, що заявляється

У композиції, що заявляється, використанні етиловий спирт вищої очистки ректифікований, вода питна виправлена, глюкоза, як вуглевод, а також ароматні спирти коріандру посівного та ромашки лікарської, що виготовленні з настоїв за загальновідомими технологіями Ромашка лікарська є цінною пряно ароматичною сировиною, у квітах якої є ефірні олії, органічні кислоти та інші цінні компоненти

Насінні коріандру посівного також містять ефірні олії, жирну олію та невелику кількість алкалоїдів До складу ефірної олії насіння коріандру входять ліналоол, різні пінени, терпінени, феландрени, П-цимол, борнеол і гераніол

Ароматні спирти ромашки лікарської та коріандру посівного у сполученні з пряноароматичними речовинами ромашки та коріандру збагачують напій тонізуючими та лікарськими компонентами, забезпечуючи таким чином покращення органолептичних показників напою

Підібрана багатократним експериментуванням суміш не є простим переносом властивостей інгредієнтів у готовий виріб, а є забезпеченням синергізму біоактивності сукупності інгредієнтів перебільшує суму ефектів для кожного окремого інгредієнта, а тому й виникають нові смакові якості та лікарський ефект

Горілку, що заявляється, готують наступним чином

У сортировку, що виготовлена з етилового спирту ректифікованого та води питної пом'якшеної (підготовленої) додають інгредієнти у відповідності з показниками рецептури, при цьому до подачі додаткових інгредієнтів водно-спиртову рідину обробляють активованим вугіллем шляхом пропускання цієї рідини крізь вугільні колонки

Ароматні спирти ромашки лікарської та коріандру посівного отримують паралельно з приготування водно-спиртової рідини шляхом заливки кожної сировини водно-спиртовою рідиною у відповідності з технологічною інструкцією, що затверджена Департаментом продовольства

Глюкозу в купаж додають у вигляді водного розчину

Лимонну олію задають в купаж з попереднім розчиненням (1 10) в спирті вищої очистки з міцністю 96,2%

Усі інгредієнти горілки змішують у наступній послідовності етиловий спирт ректифікований змішують з питною водою підготовленою додають розчин олії лимонної та ароматні спирти, додатково фільтрують, проводять контрольні виміри та відправляють на розлив у тару

Приклад 1

Етиловий спирт ректифікований та питну воду напивають в сортировочну ємність з розрахунку отримання суміші міцністю 40об %, водно-спиртову рідину пропускають крізь шар вугілля вугільної колони із швидкістю 30даг/г

Заздалегідь отримані ароматні спирти змішують з водним розчином глюкози 15% і спиртовим розчином олії лимонної (1 10) та купаж з водно-спиртовою рідиною, здійснюють контрольні перевірки міцності та органолептичних показників та направляють готовий продукт на розлив

Готовий продукт має таке співвідношення інгредієнтів на 1000 дал л

ароматний спирт коріандру посівного	8,7
ароматний спирт ромашки лікарської	8,8
спиртовий розчин олії лимонної з вмістом олії лимонної	0,27
водний розчин глюкози з вмістом глюкози	0,28
водно-спиртова рідина	решта

При такому співвідношенні інгредієнтів композиція володіє особливим смаком, що тільки трохи натякає на пркоту, що притаманна горілчанам виробам та з легко виразним тонким ароматом ромашки

Приклад 2

Горілку виготовляють так, як у прикладі 1 Отримана горілка має таке співвідношення інгредієнтів л/1000 дал

ароматний спирт коріандру посівного	8,9
ароматний спирт ромашки лікарської	8,9
спиртовий розчин олії лимонної з вмістом олії лимонної	0,31
водний розчин глюкози з вмістом глюкози	0,29
водно-спиртова рідина	решта

При такому співвідношенні інгредієнтів композиція має високі органолептичні показники та легко пекучий смак характерно-горілчаний смак, аромат поліського степу, гармонійний, міцність 40%об

Приклад 3

Горілку виготовляють так, як у прикладі 1 Виготовлена горілка має таке співвідношення компонентів

ароматний спирт коріандру посівного	9,2
ароматний спирт ромашки лікарської	9,15
спиртовий розчин олії лимонної з вмістом олії лимонної	0,32
водний розчин глюкози з вмістом глюкози	0,31

При такому співвідношенні інгредієнтів композиція має особливий присмак гіркватості, притаманний горілчаному виробу, пекучість, міцність 40%об, аромат гармонійний, благородний

В усіх трьох випадках горілка має такі показники

2 Фізико-хімічні	
міцність	40
об'єм соляної кислоти с(HCl) – 0 1моль/дм ³ витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	3,5

5	62100	6
масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	8,0	Аромат
масова концентрація сивушного масла у перерахунку на суміш ізоамілового та ізобутилового спиртів (3:1) у безводному спирті мг/дм ³ не більше	3,0	поліського
об'ємна частка етилового спирту в безводневому спирті %, не більше	0,05	степу, гармонійний
2 Органолептичні показники		
Зовнішній вигляд	яскраво прозора	Таким чином вдале сполучення ароматних спиртів коріандру посівного, ромашки лікарської та розчину олії лимонної дозволяє за такими суттєвими відмінностями отримати горілку особливу, що відрізняється від інших горілок своєрідним смаком та благородним, гармонійним ароматом, що забезпечує результат - новий напій, збагачений біоактивними речовинами, сталий при зберіганні, з високими органолептичними показниками
Колір	безбарвний	
Смак	злегка пекучий	