



УКРАЇНА

(19) UA (11) 69153 (13) C2
(51) МПК
C12G 3/06 (2007.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "МЕДКОФФ ДИКИЙ МЕД"

1

2

(21) 20031211336

(22) 10.12.2003

(24) 25.09.2007

(46) 25.09.2007, Бюл. № 15, 2007 р.

(72) Злотницький Віктор Васильович

(73) ФІРМА "СОЮЗ-ВІКТАН" ЛТД (ТОВАРИСТВО З
ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ)

(56) RU C1 2035504, 20.05.1995

UA A 28532, 16.10.2000

UA A 56857, 15.05.2003

(57) Горілка особлива, що має у своєму складі водно-спиртову рідину з етилового ректифікованого спирту і води, фруктозу і кислоту, яка відрізняється тим, що як спирт містить етиловий ректифікований спирт вищої очистки, як воду містить воду питну підготовлену, як кислоту містить янтарну кислоту і додатково містить мед, харчову добавку - рідкий ароматизатор 15.05.1086 фірми "ІФФ", Ні-

дерланди та харчову добавку - рідкий ароматизатор 15.02.5425 фірми "ІФФ", Нідерланди при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг на 1000 дал готової продукції:

| | |
|---|---------|
| фруктоза | 4,0-6,0 |
| янтарна кислота | 0,2-0,4 |
| мед | 4,0-6,0 |
| харчова добавка - рідкий ароматизатор 15.05.1086 фірми "ІФФ", Нідерланди | 0,5-1,5 |
| харчова добавка - рідкий ароматизатор 15.02.5425 фірми "ІФФ", Нідерланди | 1,5-2,5 |
| водно-спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого вищої очистки і води питної підготовленої з розрахунку на міцність купажу 40 % | решта. |

Винахід стосується алкогольних напоїв, зокрема, горілки і може бути використаний: у лікеро-горілчаній промисловості.

Відомою є обрана найближчим аналогом горілка "Водка "Державная" [патент РФ №2035504, C12G3/08, 1995]. Горілка має такий склад: водно-спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого та води в дм³ - у розрахунку на міцність купажу 40%; фруктоза 4,5-5,5кг, соляна кислота 0,09-0,11кг на 1000дал горілки.

Ознаками найближчого аналогу, які співпадають з суттєвими ознаками винаходу, є наявність у горілці особливої водно-спиртової рідини з етилового ректифікованого спирту і води, фруктози і кислоти.

Технічним результатом винаходу є розширення асортименту горілок, підвищення органолептичних показників.

Причинами, які перешкоджають досягненню технічного результату при використанні найближ-

чого аналога, є недостатність ароматичних і смакових показників горілки.

В основу винаходу поставлено технічну задачу створення горілки особливої, що мала б поліпшені ароматичні і смакові властивості і не чинила побічної дії.

Поставлену технічну задачу вирішують тим, що горілка особлива, яка має у своєму складі водно-спиртову рідину з етилового ректифікованого спирту і води, фруктозу і кислоту, згідно винаходу, як спирт містить етиловий ректифікований спирт вищої очистки, як воду містить воду питну підготовлену, як кислоту містить янтарну кислоту і додатково містить мед, харчову добавку - рідкий ароматизатор 15.05.1086 фірми "ІФФ", Нідерланди, та харчову добавку - рідкий ароматизатор 15.02.5425 фірми "ІФФ",

Нідерланди, при такому співвідношенні інгредієнтів у кг на 1000 дал готової продукції:

(13) C2

(11) 69153

(19) UA

| | |
|--|----------|
| фруктоза | 4,0-6,0; |
| янтарна кислота | 0,2-0,4; |
| мед | 4,0-6,0; |
| харчова добавка - рідкий ароматизатор 15.05.1086 фірми "ІФФ", Нідерланди | 0,5-1,5; |
| харчова добавка - рідкий ароматизатор 15.02.5425 фірми "ІФФ", Нідерланди | 1,5-2,5; |
| водно-спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого вищої очистки і води питної підготовленої у розрахунку на міцність купажу 40% | решта. |

Між сукупністю суттєвих ознак винаходу та технічним результатом, якого можна досягти, існує такий причинно-наслідковий зв'язок. Технічний результат досягається за рахунок різноманітних складових речовин, які переходять у горілку.

Фруктоза - вуглевод який відноситься до моносахаридів, знаходиться у багатьох солодких плодах, вона являє собою безбарвну кристалічну речовину, яка добре розчиняється у воді. У порівнянні з цукром фруктоза у два рази більш солодка на смак. У організмі людини фруктоза засвоюється легше за цукор.

Уведення меду - основного продукту бджільництва, який містить амінокислоти, фруктозу, глюкозу, мальтозу, сахарозу, вітаміни, крохмаль, гормони, дозволяє поряд з отриманням солодкого смаку та енергетичної цінності надати у напій натуральні корисні біологічно-активні речовини.

Янтарна кислота є органічною карбоною граничною двохосновною кислотою. Тверда кристалічна речовина яка добре розчиняється у воді, вперше була отримана перегонкою янтарю, міститься у багатьох рослинах. Янтарна кислота не накопичується у організмі, проявляє антиоксидантні якості, її використовують при лікуванні пухлин. Вона стимулює нервову систему, укріплює діяльність нирок і кишечника, не будучи допінгом підвищує фізичну працездатність, а також нейтралізує алкоголь у крові, нею лікують абстинентний синдром - "похмілля" і токсикози. Соляна кислота, розчин хлористого водню у воді, міститься у шлунковому соку людей і тварин та сприяє травленню. Уведення у горілку янтарної кислоти замість соляної також знижить побічні явища, що можуть з'явитися у людей з підвищеною кислотністю.

Харчова добавка - рідкий ароматизатор 15.05.1086 фірми "ІФФ" має аромат суцвіть липи, оновлений наявністю у її складі ефірної олії квіток липи, а також гумі-арабік, лимонну кислоту, бензоат натрію, каротин, цукровий сироп і воду.

Харчова добавка - рідкий ароматизатор 15.02.5425 фірми "ІФФ" має аромат суцвіть бузини, обумовлений наявністю у її складі ефірної олії квіток бузини, а також гумі-арабік, лимонну кислоту, бензоат натрію, каротин, цукровий сироп і воду.

Уведення всіх, зазначених вище інгредієнтів у співвідношеннях, визначених експериментальним шляхом, дозволить отримати нову горілку особливу з високими органолептичними показниками за рахунок квітового медового аромату і без побічної дії на організм людини.

Горілку особливу "МЕДКОФФ дикий мед" готують у такий спосіб. Вода питна за ГОСТ 2874 підготовлена, яка пройшла стадію очистки, з цеху водопідготовки та спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962 із спиртосховища через стаціонарний мірник самопливом надходять до сортировочного чану з розрахунку на міцність водно-спиртової рідини 40%. Отриману водно-спиртову рідину перемішують повітрям протягом 30 хвилин, потім насосом подають у напірний збірник, звідки вона направляється спочатку на попереднє очищення через пісочний фільтр попередньої фільтрації, а далі на фільтрування через вугільні колонки. Оброблена вугіллям активованим деревним роздрібненим марки БАУ-А за ГОСТ 6217 водно-спиртова рідина надходить для заключного фільтрування на пісочний фільтр. Швидкість фільтрування контролюється ротаметром, який встановлено після вугільних колонок. Після фільтрації водно-спиртова рідина направляється у довідну ємність, в яку вносять фруктозу за ТУ 6-09-1979, янтарну кислоту за ГОСТ 6341, мед за ГОСТ 19792, харчові добавки - рідкий ароматизатор 15.05.1086 фірми "ІФФ", Нідерланди та рідкий ароматизатор 15.02.5425 фірми "ІФФ", Нідерланди - у вигляді розчину у водно-спиртовій суміші, попередньо профільтовані. Вміст ємності ретельно перемішують повітрям, лабораторія виконує повний фізико-хімічний аналіз, при необхідності напій корегують, відстоюють і направляють через фільтр кінцевої фільтрації на автомат розливу. Розлив, пакування, транспортування і зберігання за ГОСТ 12545.

Приклад 1

Порядок виконання технологічних операцій відповідає наведеним вище. Витрати інгредієнтів на виготовлення 1000дал горілки особливої "МЕДКОФФ дикий мед" міцністю 40%: фруктоза - 4,0кг; янтарна кислота - 0,2кг; мед - 4,0кг; харчова добавка - рідкий ароматизатор 15.05.1086 фірми "ІФФ", Нідерланди - 0,5кг, харчова добавка - рідкий ароматизатор 15.02.5425 фірми "ІФФ", Нідерланди - 1,5кг; водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту вищої очистки і води питної підготовленої, дм³ - решта. При такому співвідношенні інгредієнтів горілка особлива, має горілчаний смак та горілчаний аромат з відтінком притаманним квітковому меду.

Приклад 2

Порядок виконання технологічних операцій відповідає наведеним вище. Витрати інгредієнтів на виготовлення 1000дал горілки особливої "МЕДКОФФ дикий мед" міцністю 40%: фруктоза - 6,0кг; янтарна кислота - 0,4кг; мед - 6,0кг, харчова добавка - рідкий ароматизатор 15.05.1086 фірми "ІФФ", Нідерланди - 1,5кг; харчова добавка - рідкий ароматизатор 15.02.5425 фірми "ІФФ", Нідерланди - 2,5кг; водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту вищої очистки і води питної підготовленої, дм³ - решта. При такому співвідношенні інгредієнтів горілка особлива, має виражений горілчаний смак та виражений горілчаний аромат з відчутним відтінком, притаманним квітковому меду.

Приклад 3

Порядок виконання технологічних операцій

відповідає наведеним вище. Витрати інгредієнтів на виготовлення 1000 дал горілки особливої "МЕД-КОФФ дикий мед" міцністю 40%: фруктоза - 5,0 кг; янтарна кислота - 0,3 кг; мед - 5,0 кг; харчова добавка - рідкий ароматизатор 15.05.1086 фірми "ІФФ". Нідерланди - 1,0 кг, харчова добавка - рідкий ароматизатор 15.02.5425 фірми "ІФФ", Нідерланди - 2,0 кг; водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту вищої очистки і води питної підготовленої, дм^3 - решта. Таке співвідношення інгредієнтів є оптимальним, при ньому горілка особлива має виражений м'який гармонійний горілчаний смак та виражений горілчаний аромат з відтінком, притаманним квітковому меду.

При цьому показники горілки особливої такі.

Фізико-хімічні показники: міцність - 40%; об'єм соляної кислоти C(HCl) - 0,1 моль/ дм^3 , витрачений на титрування 100 см^3 горілки, см^3 , не більше 3,5; масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм^3 , не більше 8,0, масова концентрація сивушної олії у перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів (3:1) в безводному спирті, не більше 4,0 мг/дм^3 ; масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір в безводному спирті, не більше 30,0 мг/дм^3 ; об'ємна частка метилового спирту в безводному спирті, не більше 0,05%. Органолептичні показники: зовнішній вигляд напою - прозора, безбарвна рідина; смак - горілчаний, аромат - горілчаний.