



УКРАЇНА

(19) UA (11) 74958 (13) C2
(51) МПК
C12G 3/06 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "ПОЛІСЬКА ЖИТНЯ"

1

2

(21) 20040503941

(22) 25.05.2004

(24) 15.02.2006

(46) 15.02.2006, Бюл. № 2, 2006 р.

(72) Іванов Ростислав Іванович, Виходець Ігор Борисович, Кречковська Світлана Петрівна, Романчук Валентина Степанівна, Піддубна Ніна Петрівна

(73) ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО "ЛУЦЬКИЙ СПИРТОГОРІЛЧАННИЙ КОМБІНАТ"

(56) RU C1 2162889, 10.02.2001.

RU C1 2144074, 10.01.2000.

RU C1 2160772, 20.12.2000.

RU C2 2165962, 27.04.2001.

RU C2 2166536, 10.05.2001.

(57) Горілка особлива, що містить ароматний спирт плодів кмину, ароматний спирт житніх сухарів, спиртовмісний компонент та воду питну пом'я-

кшену, яка відрізняється тим, що горілка додатково містить янтарну кислоту та олію лимонну, а як спиртовмісний компонент спирт етиловий ректифікований вищої очистки, при такому співвідношенні інгредієнтів в л на 1000 дал готового продукту:

янтарна кислота	0,2 - 0,6
олія лимонна	0,01 - 0,025
ароматний спирт житніх сухарів	45,0 - 60,0
ароматний спирт плодів кмину	2,5 - 6,7
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена з розрахунку на міцність 40 об. %	решта.

Винахід належить до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілчаного виробництва, і може бути використаний для розширення асортименту горілок особливих.

Відома горілка особлива "Древньокиївська", що вміщує на 100 л напою: ароматний спирт житніх сухарів 3,5; ароматний спирт плодів кмину 0,6; цукровий сироп 65,8%-ний 0,1725 та водно-спиртову суміш з розрахунку на міцність 40% об. - решта. [Див. Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок Київ, 1994 р. с. 273].

За даною рецептурою отримують горілку особливу міцністю 40% об., прозору безбарвну зі злегка пекучим, властивим горілці смаком та ароматом горілки та житніх сухарів. Недоліком цієї горілки є низькі органолептичні показники: пекучий горілчаний смак і різкий горілчаний аромат.

Відома також горілка особлива "ВЕЖА" ("VEGA"), що містить водно-спиртову рідину зі спирту етилового ректифікованого і води питної підготовленої, ароматний спирт житніх сухарів, цукровий сироп 65,8%, мед, ароматний спирт материнки та натрій оцтовокислий, при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою: ароматний спирт житніх сухарів 45,0-55,0, аромат-

ний спирт материнки 5,0-7,0, цукровий сироп 65,8%-ний 4,0-7,0, мед (кг) 3,0-7,0, натрій оцтовокислий (кг) 0,3-0,5, водно-спиртова рідина зі спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої з розрахунку на міцність купажу 40% - решта. [Пат. України №65262.]

За вказаною рецептурою одержують горілку безбарвну із злегка пекучим смаком та ароматом горілки і житніх сухарів.

Найбільш близькою за рецептурним складом є горілка особлива "Бабаевская хлебная", що має таке співвідношення інгредієнтів, л на 1000 дал готового продукту: ароматний спирт плодів кмину 1,0-3,0, ароматний спирт житніх сухарів 3,0-5,0, цукровий сироп 65%-ний 11-12, водно-спиртова рідина зі спирту етилового ректифікованого "ЕК-СТРА" та води питної пом'якшеної - решта. [Див. пат Росії №2162889, C12G3/06, 1999 р.].

За такою рецептурою одержують горілку особливу, що має горілчаний смак на фоні м'якого хлібного аромату додатково з ефектом що льодянить, та ледве м'ятним тоном (присмаком).

Завданням, на вирішення якого спрямований винахід, що заявляється, є створення напою з м'яким горілчаним смаком та ароматом горілки і

(19) UA (11) 74958 (13) C2

житніх сухарів, з підвищеними органолептичними показниками шляхом введення до складу напою нових інгредієнтів та підбору співвідношень усіх компонентів.

Завдяки підбору відповідного співвідношення таких компонентів, як ароматні спирти житніх сухарів та мкину та додатковому введенню янтарної кислоти та олії лимонної, взятих у визначеному співвідношенні разом з водно-спиртовою рідиною спирту етилового ректифікованого вищої очистки та води питної пом'якшеної можливе забезпечення створення напою з м'яким, властивим горілці смаком, з відтінком аромату житніх сухарів та ледве кислуватим тоном.

Поставлене завдання вирішується тим, що в горілці особливий, що містить ароматний спирт плодів мкину, ароматний спирт житніх сухарів, спиртовміщуючий компонент та воду питну пом'якшену додатково додають янтарну кислоту та олію лимонну, а як спиртовміщуючий компонент використовують спирт етиловий ректифікований вищої очистки, при такому співвідношенні інгредієнтів в л на 1000 дал готового продукту: янтарна кислота 0,2-0,6, олія лимонна 0,01-0-025, ароматний спирт житніх сухарів 45,0-60,0, ароматний спирт плодів мкину 2,5-6,7, спирт етиловий ректифікований вищої очистки та воду питну пом'якшену з розрахунку на міцність 40% об - решта.

За вказаною рецептурою одержують горілку особливу, прозору, безбарвну з м'яким горілчаным смаком та ароматом житніх сухарів з ледве кислуватим тоном.

Запропоновану горілку готують таким чином:

У сортировку, що виготовлена з етилового спирту ректифікованого вищої очистки та води питної підготовленої додають інгредієнти у відповідності з рецептурою, при чому до подачі інгредієнтів, необхідних для створення смакових властивостей водно-спиртової рідини обробляють вугіллям шляхом пропускання цієї рідини крізь вугільні колонки.

Ароматні спирти житніх сухарів та плодів мкину отримують паралельно з приготуванням водно-спиртової рідини у відповідності з технологічною інструкцією.

Лимонну олію додають у купаж з попереднім розчиненням (1:10) в спирті вищої очистки, міцністю 96,2%.

Усі інгредієнти горілки змішують в такий послідовності: спирт етиловий ректифікований вищої очистки змішують з питною водою підготовленою, додають розчини води лимонної та

янтарної кислоти, а також ароматні спирти, фільтрують, проводять контрольні виміри, коректують міцність (в разі потреби) та відправляють на розлив у тару.

За вказаною рецептурою отримують горілку особливу з високими фізико-хімічними показниками:

Міцність, %	40,0
Лужність, об'єм соляної кислоти з с(HCl) = 0,1 моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³	не більше 3,5
Масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий альдегід в безводному спирті мг/дм ³	не більше 8,0
Масова концентрація сиушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового та ізобутилового спиртів (1:1) в безводному спирті мг/дм ³	не більше 4,0
Масова концентрація естерів в перерахунку на оцтово-етиловий естер в безводному спирті мг/дм ³	не більше 30,0
Об'ємна частка метилового спирту в перерахунку на безводний спирт, %	не більше 0,05
Органолептичні показники:	
- зовнішній вигляд	прозора рідина
- колір	безбарвна
- смак	м'який, горілчаный, ледве кислуватий
- аромат	характерний, з легким ароматом житніх сухарів

Дегустаційна оцінка по 10-ти бальній системі - 9,8.

Для експериментування було виготовлено декілька композицій, в кожній з яких склад інгредієнтів у кількісному відношенні змінювали та визначали фізико-хімічні показники у лабораторії, а органолептичні показники - дегустаційно за 10-бальною системою.

Дані експериментів зведені у таблицю, що додається.

Найкращі приклади - 2-4.

Таким чином, заявлений якісний та кількісний склад горілки особливої забезпечує одержання нового продукту з високими органолептичними показниками, що надають горілці оригінальність, розширюють асортимент горілок, задовольняють смаки споживачів.

Таблиця

Інгредієнти на 1000 дал	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Кислота янтарна	л	0,15	0,20	0,45	0,60	0,66
Олія лимонна	л	0,008	0,01	0,02	0,025	0,027
Ароматний спирт житніх сухарів	л	40,0	45,0	55,0	60,0	65,0
Ароматний спирт плодів мкину	л	2,3	2,5	4,0	6,5	6,7

Інгредієнти на 1000 дал	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	л	решта	решта	решта	решта	решта
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд		прозора рідина без сторонніх домішок і осаду				
колір		безбарвний				
смак		пекучий горілчаний	м'який	м'який	м'який	м'який
аромат		різкий горілчаний	характерний з м'яким ароматом житніх сухарів	характерний з м'яким ароматом житніх сухарів	характерний з м'яким ароматом житніх сухарів	різкий
дегустаційна оцінка по 10-бальній системі		9,4	9,7	9,8	9,7	9,4