



УКРАЇНА

(19) UA (11) 76223 (13) C2
(51) МПК
C12G 3/04 (2006.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) ГОРІЛКА "ВІЧЕ"

1

2

(21) 20040503605

(22) 14.05.2004

(24) 17.07.2006

(46) 17.07.2006, Бюл. № 7, 2006 р.

(72) Романів Михайло Петрович, Делявський Богдан Ярославович, Іванов Ростислав Іванович, Виходець Ігор Борисович

(73) Романів Михайло Петрович (UA), Делявський Богдан Ярославович (UA), Іванов Ростислав Іванович (UA), Виходець Ігор Борисович (UA)

(56) UA A 22629, 30.06.1998

UA A 33991, 15.02.2001

RU C1 2046133, 20.10.1995

UA C2 35526, 16.02.2004

UA C2 38346, 15.12.2003

RU C1 2178459, 20.01.2000

(57) Горілка, що містить спиртовмісний компонент, воду, глюкозу та кислоту аскорбінову, яка відрізняється тим, що як спиртовмісний компонент вона містить спирт етиловий ректифікований "Люкс" при такому співвідношенні інгредієнтів, кг на 1000 дал напою:

глюкоза	4-6
аскорбінова кислота	4-6
суміш води питної пом'якшеної та спирту ректифікованого „Люкс”	решта.

Винахід належить до харчової промисловості, а саме до лікєро горілчаного виробництва, може бути використаний для виготовлення алкогольного напою.

Відомо горілка "Беркут", яка містить спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, карбонату сіль натрію і харчову кислоту, при цьому вона додатково містить цукор, а як карбонату соль натрію містить гідрокарбонат натрію, та як харчову кислоту містить аскорбінову кислоту при наступному вмісті інгредієнтів, в мас. %:

спирт етиловий ректифікований	39-41
гідрокарбонат натрію	0,001-0,003
аскорбінова кислота	0,002-0,006
цукор	0,02-0,08
Вода питна пом'якшена	решта

[Див. пат. України №22629. C12G3/06, 1999р.].

За даною рецептурою отримують горілку міцністю 40% об., прозору, безбарвну, з характерним горілчаным ароматом.

Недоліками цієї горілки є низькі органолептичні показники, а саме, загальновідомі характерні горілчані смак і аромат.

Відома також горілка "Злата Русь" [див. Рецепт лікєро-горілчаных напоїв і горілок. - Київ. 1994. -С.252]. яка вміщує на 100л: цукор 0,1кг, аскорбінова кислота 0,003кг, спирт етиловий ректифікований вищої очистки та питна вода пом'якшена з розрахунку на міцність купажу 40% об.

В даній рецептурі як цукровміщуючий компонент міститься цукор. За даною рецептурою отримують горілку міцністю 40% об., прозору, безбарвну, з характерним горілчаным ароматом.

Наявність горілку міцністю 40% об., прозору, безбарвну, з властивим горілці смаком і характерним горілчаным ароматом.

Найбільш близькою за складом до горілки, що заявляється, є горілка "Ілля Муромець", яка містить як спиртовміщуючий компонент спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, аскорбінову кислоту, глюкозу та натрій двовуглекислий, при такому співвідношенні інгредієнтів в %об.:

глюкоза	0,04-0,07
кислота аскорбінова	0,0001-0,0003
натрій двовуглекислий	0,0003-0,0007
спирт етиловий ректифікований	40,8 42,8
вода питна пом'якшена	решта

[Див. пат України №33991, C12G3/06 1999р.].

Суттєвими недоліками цієї горілки є невисокі органолептичні показники, а саме, притаманний горілці смак і властивий для таких алкогольних напоїв тривіальний горілчаный аромат.

Задачею, на вирішення якої спрямований винахід, є створення горілки з високими органолептичними показниками, а саме, смаком без пекучої горілчаної гіркоти, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що у відомій горілці, яка містить спиртовміщуючий компонент, воду питну пом'якшену, аскорбінову кислоту та глюкозу, згідно з винаходом, як спиртовміщуючий компонент горілка містить спирт етиловий ректифікований "Люкс" в такому співвідношенні інгредієнтів на 1000дал напою:

(13) C2
(11) 76223
(19) UA

глюкоза 4-6
аскорбінова кислота 4-6
суміш води питної пом'якшеної та спирту ректифікованого "Люкс" решта.

Ознака "спиртовміщуючий компонент являє собою спирт етиловий ректифікований "ЛЮКС" є відомою [Див, наприклад, пат: Росії №2046133, С12G3/06, 1995р., або пат. Росії №2130479, С12G3/06, 1996р.]. Ця ознака використовується як один з інгредієнтів складу горілки, що заявляється. Але через те, що органолептичні властивості горілки та їх фізико-хімічні дані відрізняються виключно сукупним складом інгредієнтів (загальною сукупністю ознак), а не наявністю окремого з них, то використання спирту етилового ректифікованого "ЛЮКС" покращує лікувально-профілактичні властивості горілки, сприяє підвищенню її якості (у порівнянні із звичайним спиртом етиловим ректифікованим), підвищує дію глюкози з аскорбіновою кислотою, сприяючи легкості їх засвоєння, з врахуванням кількісної наявності зазначених інгредієнтів.

Усі суттєві відмінні ознаки спрямовані на отримання нового технічного результату, що виражається у підвищенні органолептичних властивостей горілки, завдяки вперше утвореному сполученню інгредієнтів та їх кількісного складу.

Завдяки поєднанню таких інгредієнтів, як глюкоза, аскорбінова кислота, разом зі спиртом етиловим ректифікованим "Люкс" і водою питною пом'якшеною, в горілці створюється смак без пекучої горілчаної гіркоти, і речовини, що надавали водно-спиртовій суміші неприємної гіркоти, зв'язуються в з'єднання і відокремлюються при фільтрації, завдяки чому зникає тривіальний горілчаний аромат.

При приготуванні горілки використовують такі інгредієнти:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки "ЛЮКС" за ГОСТ 5962;

- воду питну з твердістю до 1мг екв/дм³ для природної непом'якшеної води і до 0,2мг екв/дм³ пом'якшеної води, яка пройшла додаткову обробку активованим вугіллям БАУ-А за ГОСТ 2874;

- глюкозу за ГОСТ 975;

- кислоту аскорбінову за ГФХ ст.6;

Горілка готується у такій послідовності:

Спочатку готують сортировку з розрахунку на міцність близько 40% об. - спирт етиловий ректифікований "Люкс" з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очис-

тки. Далі задають глюкозу та перемішують. Потім задають кислоту аскорбінову, попередньо розведenu в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму, і знов перемішують. За лабораторними випробуваннями визначають фізико-хімічні показники і органолептичні властивості напою та в разі необхідності уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту етилового ректифікованого "Люкс".

Приклад конкретного виконання детально описаний:

У купажний чан об'ємом 1000дал вносять спирт етиловий ректифікований "Люкс" в кількості 414,4л і воду питну пом'якшену в кількості 615,3л та готують сортировку - водно-спиртову суміш, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля висотою 4м із швидкістю фільтрації 40дал/год. Після очисної обробки у доводний чан задають глюкозу в кількості 4,8кг та перемішують. Потім задають кислоту аскорбінову в кількості 4,8кг, попередньо розведену в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої із загального об'єму, і знов перемішують. Після чого лабораторно визначають органолептичні властивості та фізико-хімічні показники, а саме, міцність купажу, та в разі необхідності уточнюють її, додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого "Люкс" в залежності від температури навколишнього середовища. Проводять органолептичну оцінку готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив.

За вказаною рецептурою отримують горілку з такими фізико-хімічними показниками:

міцність	40
лужність, об'єм соляної кислоти (HCl) 0,1моль/дм ³ , що пішов на титрування 100см ³ горілки, см ³ , не більше	3,0
масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	3,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів (3:1) в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	2,0
масова концентрація ефірів у перерахунку на оцтово-етиловий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	18,0
об'ємна частка метилового спирту в розрахунку на безводний спирт, %, не більше	0,03

та з такими органолептичними показниками

Таблиця

інгредієнта на 1000 дал	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3
глюкоза	кг	3,9	4,8	6,0
кислота аскорбінова	кг	3,8	5,0	6,1
спирт етиловий ректифікований „Люкс”	л	410,0	414,4	415,0
вода питна пом'якшена	л	620	615,0	600
Органолептичні показники				
зовнішній вигляд		прозора	рідина без сторонніх домішок і осаду	
колір			безбарвний	
смак		горілчаний, з пекучою гіркотою	горілчаний без пекучої гіркоти	без пекучої горілчаної гіркоти
аромат		характерний горілчаний	м'який горілчаний аромат	без характерного горілчаного аромату
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		9,2	9,9	9,7

зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	безбарвний
смак	без пекучої горілчаної гіркоти
аромат	м'який горілчаний аромат притаманний горілці.

Дегустаційна оцінка за 10-бальною системою - 9,9.

Технологія виготовлення горілки за іншими прикладами ідентична наведеному в описі. Різни-

цю у прикладах виконання складає лише кількісний вміст інгредієнтів. Відомості про кожний з прикладів наведені у табличній формі (див. Таблицю, що додається).