



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 76231

(13) C2

(51) МПК

C12G 3/04 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) ГОРІЛКА "ПОЛІСЬКА КЛАСИЧНА"

1

2

(21) 20040503940

(22) 25.05.2004

(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, Делявський Богдан Ярославович, Іванов Ростислав Іванович, Виходець Ігор Борисович

(56) RU C1 2137832, 20.09.1999.

RU C1 2164938, 10.04.2001.

RU C1 2179186, 10.02.2002.

(57) Горілка, що містить янтарну кислоту, гліцерин, цукровмісний компонент та водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого „Екстра” та води питної пом'якшеної, яка відрізняється тим, що як цукровмісний компонент горілка містить глюкозу при наступному співвідношенні інгредієнтів з розрахунку на 1000 дал готового продукту:

кислота янтарна, кг	0,27-0,4
гліцерин, л	0,45-0,6
глюкоза, кг	0,66-0,77

водно-спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого „Екстра” та води питної пом'якшеної з розрахунку на міцність купажу 40об.%

решта.

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

Відома горілка, що містить янтарну кислоту, двовуглекислий натрій, гліцерин та водно-спиртову рідину, до складу якої входять спирт етиловий ректифікований "ЕКСТРА" та суміш води питної пом'якшеної і мінеральної води "Шадринская", при такому співвідношенні інгредієнтів, кг на 1000дал готового продукту:

кислота янтарна	0,05-0,1
двовуглекислий натрій	0,3-0,7
гліцерин	0,2-0,5

водно-спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого "ЕКСТРА" та суміші води питної пом'якшеної і мінеральної води "Шадринская" з розрахунку на міцність купажу 40% решта.

[Див. пат. Росії №2159280, C12G3/06, 1999р.].

За даною рецептурою отримують горілку високої фізіологічної цінності.

Недоліками цієї горілки є те, що інгредієнт напою вода "Шадринская" с місцевою сировиною, а тому виготовлення напою є обмеженим місцевістю

добування води "Шадринская".

Відома також горілка особлива "Лось", яка вміщує на 100л, спирт етиловий ректифікований і питну воду виправлену, а також кислоту янтарну, двовуглекислий натрій та гліцерин, при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000дал горілки:

кислота янтарна	0,05-0,15
двовуглекислий натрій	0,15-0,25
гліцерин	0,1-0,5

спирт етиловий ректифікований та вода питна виправлена

решта.

[Див. заявка Росії №98102630. C12G3/06, 1998р.].

Недоліком такої горілки є низькі органолептичні показники, загальновідомий смак і горілчанний аромат.

Відома також горілка "Українська", до складу якої входять: водно-спиртова рідина, гліцерин та цукровміщуючі компоненти: глюкоза, фруктоза, цукор, при такому їх співвідношенні на 1000дал готового продукту:

гліцерин	0,25-0,75
глюкоза	0,01-0,1
фруктоза	0,1-0,5
цукор	2,0-6,0

(13) C2

(11) 76231

(19) UA

водно-спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого вищої очистки та вода питна пом'якшена з розрахунку на міцність купажу 40%об. решта.

Дана рецептура дозволяє отримати горілку з м'яким смаком без характерної для міцних напоїв гіркоти.

Недоліком горілки є притаманний горілці смак без оригінальності та характерний горілчаний аромат.

Найбільш близькою за складом до горілки, що заявляється, є горілка особлива до складу якої входять: кислоти янтарна та лимонна, натрій двовуглекислий, гліцерин, цукровий сироп 65,8%-ний та водно-спиртова рідина, при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000дал готового продукту:

кислота лимонна	0,09-0,11
кислота янтарна	0,19-0,21
гліцерин	0,49-0,51
натрій двовуглекислий	0,39-0,41
цукровий сироп 65,8%-ний	13,6-13,8

спирт етиловий ректифікований "ЕКСТРА" та вода питна виправлена з розрахунку на міцність купажу 50%об. решта.

[Див. пат Росії №2144073, C12G3/06 1998р.].

Дана рецептура дозволяє отримати горілку з незвичними властивостями, а саме міцністю вище загально прийнятої.

Суттєвим недоліком цієї горілки обмеження кола користувачів через надмірну міцність напою.

Завданням, на вирішення якого спрямований винахід, що заявляється, є підвищення органолептичних показників продукту, шляхом кількісного підбору необхідних інгредієнтів напою.

Поставлене завдання вирішується тим, що у відомій горілці, що містить янтарну кислоту, гліцерин, цукровміщуючий компонент та водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого "ЕКСТРА" та води питної пом'якшеної, згідно з запропонованим винаходом, як цукровміщуючий компонент горілка містить глюкозу, при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

кислота янтарна	0,027-0,4кг
гліцерин	0,045-0,6л
глюкоза	0,066-0,77кг

За вказаною рецептурою одержують горілку прозору, безбарвну, з м'яким смаком та горілчанним ароматом.

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

При приготуванні горілки використовують такі інгредієнти:

- спирт етиловий ректифікований "ЕКСТРА" 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;

- гліцерин згідно чинним НД.

Горілка готується у такій послідовності:

Спочатку готують сортировку з розрахунку на міцність близько 40%об. - спирт етиловий ректифікований "ЕКСТРА" перемішують з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. Далі додають розчини глюкози, кислоти янтарної і гліцерин та перемішують. За лабораторними випробуваннями визначають фізико-хімічні показники і дегустацією органолептичні властивості напою та, в разі необхідності, уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту ректифікованого "ЕКСТРА".

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	3,0
масова концентрація естерів у перерахунку на оцтово-етиловий естер у безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	25,0
об'ємна частка метилового спирту в розрахунку на безводний спирт, %, не більше 0,03 та з такими органолептичними показниками:	
зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	безбарвний
смак	м'який горілчаний
аромат	характерний горілчаний.

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

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 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	кг	0,22	0,26	0,28	0,3	0,42
Гліцерин	л	0,40	0,43	0,50	0,60	0,63
Глюкоза	кг	0,60	0,63	0,70	0,77	0,79
Спирт етиловий ректифікований „ЕКСТРА та вода питна пом'якшена	л	решта	решта	решта	решта	решта
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд		прозора рідина				
колір		безбарвний				
смак		м'який горілчаний				
аромат		властивий горілці				
дегустаційна оцінка по 10-бальній системі		9,7	9,8	9,9	9,8	9,6