



УКРАЇНА

(19) UA (11) 78616 (13) C2  
(51) МПК  
C12G 3/06 (2007.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "ВІВАТ АФРИКА"

1

2

(21) а200504918

(22) 24.05.2005

(24) 10.04.2007

(46) 10.04.2007, Бюл. № 4, 2007 р.

(72) Іванов Ростислав Іванович, Виходець Ігор Борисович, Піддубна Ніна Петрівна, Романчук Валентина Степанівна, Музичук Людмила Максимівна

(73) ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО ЛУЦЬКИЙ СПИРТОГОРІЛЧАННИЙ КОМБІНАТ

(56) UA A 69846, 15.09.2004.

UA A 66196, 15.04.2004.

UA A 57488, 16.06.2003.

UA C2 45173, 15.11.2004.

UA C2 35123, 15.03.2001.

UA A 28630, 29.12.1999.

(57) Горілка особлива, що містить ароматний спирт кориці та водно-спиртову рідину, яка відрізняється тим, що додатково містить кислоту янтарну, глюкозу та ароматний спирт чаю чорного байхового, при цьому як спиртовмістку складову містить спирт етиловий ректифікований "Люкс" при такому співвідношенні інгредієнтів, на 1000 дал готового продукту:

кислота янтарна, кг	0,4-0,6
глюкоза, кг	0,4-0,6
ароматні спирти: кориці, дм <sup>3</sup>	6,3-6,6
чаю чорного байхового, дм <sup>3</sup>	1,8-2,8
водно-спиртова рідина з розрахунку на міцність купажу 42 %	решта.

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

Відома композиція інгредієнтів для настоянки гіркої „Апельсин-NEMIROFF", яка містить ароматні спирти кориці та олії апельсинової, а також цукровий сироп, аскорбінову кислоту та водно-спиртову рідину, з розрахунку на міцність купажу 40%об. при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000дал:

ароматний спирт кориці	4,5-5,5дм <sup>3</sup>
ароматний спирт олії апельсинової	90,0-110,0дм <sup>3</sup>
цукровий сироп	77,6-94,8л
аскорбінова кислота	0,45-0,55дм <sup>3</sup>
водно-спиртова рідина	решта

[Див. патент України №45173, C06G3/06, 2004р.]. Недоліком такого напою є те, що загальний смак виготовленого продукту розрахований на певне коло споживачів, тих, що люблять напої з явно вираженим смаком апельсину, обмежуючи таким чином задоволення смаків інших споживачів гірких настоянок.

Відома також горілка особлива, що містить на 100дал виготовленого продукту такі інгредієнти

кислоти лимонної	0,09-0,11кг
кислоти янтарної	0,19-0,21кг
натрію двовуглекислого	0,39-0,41кг

гліцерину	0,49-0,51кг
цукрового сиропу 65,8%-ного	13,6-13,8л
водно-спиртову суміш з води питної виправленої та спирту етилового ректифікованого „Екстра" з розрахунку на 50% міцність купажу	решта

[Див. пат. Росії №2144073, Мкл C12G3/06, 2001р.]. Недоліком такої горілки є її підвищена міцність, що обмежує коло її споживачів, проте слід прийняти до уваги її лікувально-профілактичні властивості.

Найбільш близькою за суттю до горілки особливої, що заявляється, є горілка особлива „Біла королева", яка має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду, ароматний спирт рослинної сировини та гліцерин, при цьому як ароматний спирт рослинної сировини, вона містить ароматний спирт кориці, при такому співвідношенні на 100л:

ароматний спирт кориці	0,1-0,2л
гліцерин	0,005-0,15л
спирт етиловий ректифікований та вода	решта, з розрахунку на міцність купажу 40%об.

[Див. декл. пат. України №44168, C12G3/06, 2002р.]

Суттєвим недоліком такої горілки особливої є недостатньо високі органолептичні показники,

(13) C2

(11) 78616

(19) UA

смак горілки підвищено солодкувато-пряний, що не сприяє її споживанню широким колом користувачів продукту.

Завданням, на вирішення якого спрямований винахід, що заявляється, є створення горілки особливої з високими органолептичними показниками з ледь терпкуватим присмаком та ледве відчутним присмаком кориці, що створюється шляхом підбору необхідних інгредієнтів у певних кількостях.

Поставлене завдання вирішується таким чином.

У відомій горілці особливої, що містить ароматний спирт кориці та водно-спиртову рідину, згідно з винаходом, що заявляється, до складу її додатково входять кислота янтарна, глюкоза та ароматний спирт чаю чорного байхового, а як спиртовмістка складова, використаний спирт етиловий ректифікований „Люкс“, при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

кислота янтарна	0,4-0,6 кг
глюкоза	0,4-0,6 кг
ароматний спирт кориці	6,3-6,6 кг
ароматний спирт чаю чорного байхового	1,5-2,8 кг
водно-спиртова рідина	решта з розрахунку на міцність купажу 42%.

Відмінна суттєва ознака винаходу: наявність у складі інгредієнтів для міцного напою ароматного спирту чаю чорного байхового відома [Див. пат. України №41673 С12G3/06, 2004р.]. Проте слід зазначити, що формою використання такої ознаки є водно-спиртова настоянка - це по-перше, а по-друге, кількість її складає 10,0-20,0 (на 100 л напою), при цьому властивості такої складової додають суттєву терпкість до смаку напою, темно-коричневий колір, тоді як ароматний спирт чаю чорного, надає лише легкий присмак терпкості у горілці, своєрідну пікантність до загального смаку горілчаного виробу.

Для виготовлення горілки особливої, що заявляється, інгредієнти беруть такі:

- спирт етиловий ректифікований „Люкс“ згідно з ДСТУ 4221;
- воду питну підготовлену згідно з ГОСТ 2871;
- янтарну кислоту згідно з ГОСТ 6341;
- глюкозу згідно з ГОСТ 975;
- ароматні спирти готують з кориці згідно з ГОСТ 296-49, чаю чорного байхового ГОСТ 1937-90.

За зазначеною рецептурою одержують горілку особливу прозору безбарвну з м'яким, властивим горілці, смаком з ледь відчутним ароматом кориці.

Запропоновану горілку особливу готують таким чином.

У сортировку, що виготовлена з спирту етилового ректифікованого „Люкс“ та води питної підго-

товленої додають інгредієнти у відповідності з рецептурою, причому до подачі інгредієнтів необхідних для створення необхідних смакових якостей водно-спиртову рідину обробляють вугіллям шляхом пропускання крізь фільтр.

Ароматні спирти кориці та чаю чорного байхового отримують паралельно з приготуванням водно-спиртової рідини у відповідності з технологічними інструкціями.

Кислоту янтарну додають у купаж з попереднім розчиненням у невеликій кількості сортировки.

Усі інгредієнти горілки особливої змішують в такій послідовності: спирт етиловий ректифікований „Люкс“ змішують з водою питною підготовленою, додають розчин кислоти янтарної та ароматні спирти кориці та чаю чорного байхового, фільтрують, проводять лабораторні контрольні виміри фізико-хімічних показників, в разі потреби коректують та відправляють на розлив у тару.

За вказаною рецептурою отримують горілку особливу є такими показниками:

фізико-хімічні:

- міцність 42,0
- лужність - об'єм соляної кислоти  $c(HCl)=0,1 \text{ моль/дм}^3$ , витрачений на титрування  $100 \text{ см}^3$  горілки,  $\text{см}^3$  0,5-3,5

- масова концентрація альдегідів в перерахунку на оцтовий альдегід в безводному спирті, мг/дм не більше 4,0

- масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового та ізобутилового спиртів (1:1) в безводному спирті, мг/дм<sup>3</sup>, не більше 2,0

- масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш пропілового, ізобутилового та ізоамілового спиртів (3:1:1) в безводному спирті, мг/дм<sup>3</sup>, не більше 4,0

- масова концентрація естерів в перерахунку на оцтово-етиловий естер в безводному спирті, мг/дм, не більше 5,0

- об'ємна частка метилового спирту в перерахунку на безводний спирт, % не більше 0,01

Дегустаційна оцінка по 10-ти бальній шкалі складає 9,9 балів.

При виготовленні горілки особливої, оптимізація її показників відтворювалася шляхом експериментування. Дані наведені у таблиці, що додається до опису.

Таким чином, заявлений якісний та кількісний склад горілки особливої дозволяє отримати новий продукт з високими органолептичними властивостями, що надають напою оригінальність, розширюють асортимент горілок особливих, задовольняють смаки споживачів.

Таблиця

Інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад3	Приклад 4	Приклад 5
Ароматний спирт кориці	дм <sup>3</sup>	5,8	6,3	6,4	6,6	6,8
Ароматний спирт чаю чорного байхового	дм <sup>3</sup>	1,8	2,1	2,2	2,4	2,8
Глюкоза	кг	0,4	0,45	0,55	0,6	0,65
Кислота янтарна	кг	0,4	0,45	0,55	0,6	0,65
Спирт етиловий ректифікований „Люкс”	дм <sup>3</sup>	41,38	41,35	41,30	41,25	41,20
Вода питна підготовлена	л	Решта				
Органолептичні показники						
Зовнішній вигляд		Прозора рідина				
Колір		Безбарвний				
Смак		Горілочний з пекучою гіркотою	М'який	М'який, чистий	М'який з присмаком кориці	Гіркуватопряний
Аромат		Горілочний	Ледь помітний солодкуватопряний	Тонкий з ледь відчутним ароматом кориці, округлений	Солодкуватопряний	Сильний пряний аромат кориці
Дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		9,3	9,6	9,9	9,7	9,4