



УКРАЇНА

(19) UA (11) 24176 (13) A

(51)6 C 12 G 3/06

ДЕРЖАВНЕ
ПАТЕНТНЕ
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІДбез проведення експертизи по суті
на підставі Постанови Верховної Ради України
№ 3769-XII від 23 XII 1993 рПублікується
в редакції заявника

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ГОРІЛКИ ОСОБЛИВОЇ "МОНАРХ"

1

(21) 98010387

(22) 23 01 98

(24) 07 07 98

(46) 30.10.98, Бюл. № 5

(47) 07 07 98

(72) Гульчак Дмитро Анатолійович, Сто-
лярова Світлана Іванівна, Швець Ніна Ва-
лентинівна(73) Одеський лікєро-горілочний завод, Гуль-
чак Дмитро Анатолійович, Столярова
Світлана Іванівна, Швець Ніна Вален-
тинівна(57) 1 Композиція інгредієнтів для горілки
особливої, що містить водно-спиртовий
розчин та підсолоджувач, яка відрізня-
ється тим, що додатково містить

2

ароматний спирт медової есенції, а як
підсолоджувач використовують цукор при
слідуючому співвідношенні інгредієнтів на
1000 для готового продукту:

Ароматний спирт медової есенції, л	18-22
Цукор	18,5-21,5
Водно-спиртовий розчин, л	Решта (на міцність купа- жу 40 об.%)

2. Композиція за п.1, яка відрізня-
ється тим, цукор використовують у виг-
ляді інвертованого цукрового сиропу густи-
ною 73-78%.Винахід відноситься до лікєро-
горілкової промисловості, зокрема до
виробництва горілокВідома композиція інгредієнтів для
горілки "Белая Русь" [Патент Російської Фе-
дерації № 201 8526, кл. С 12 G 3/08], яка
містить спирт етиловий ректифікований,
цукровий сироп та виправлену воду при
слідуючому співвідношенні інгредієнтів,
л/1000 дал готового продукту:

Спирт етиловий ректифі- кований	414,5-415,4
Цукровий сироп	1,15-1,20
Виправлена вода	Решта

Збіжними ознаками відомої композиції
та композиції, що заявляється, є наявністьспирту етилового ректифікованого, цукрового
сиропу та виправленої води.Причиною, яка перешкоджає одержанню
очікуваного технічного результату, являється
використання в композиції інгредієнтів для
горілки в якості смакової добавки цукрового
сиропу, що не забезпечує приємного смаку та
аромату, які б приглушували пекучість та
гіркоту смаку і різкий спиртовий запах.Найближчою до винаходу, що заяв-
ляється, є композиція інгредієнтів для
горілки особливої "Українська горілка" [Ре-
цептури лікєро-горілочних виробів і горілок,
М., Легка і харчова промисловість, 1981,
с.276], яка містить підсолоджувач - мед на-
туральний та водно-спиртовий розчин, при

(19) UA (11) 24176 (13) A

слідуючому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

Мед натуральний, кг	39-41
Водно-спиртова рідина, л	Решта (на міцність купажу 45 об.%)

Горілку особливу "Українська горілка" готують загальновідомим способом, тобто готують водно-спиртовий розчин (сортировку) з розрахунку на міцність купажу 45 об.%, фільтрують її, при цьому попередньо готують розчин меду, який потім вводять в сортировку і отриманий купаж розливають

Збіжними ознаками відомої композиції і композиції, що заявляється, є наявність підсолоджувача та водно-спиртового розчину.

Причиною, яка перешкоджає одержанню очікуваного технічного результату являється використання в композиції для горілки особливої в якості підсолоджувача такої дорогої сировини, як мед натуральний у великій кількості

Наявність в горілці меду натурального у великій кількості:

не забезпечує необхідних смакових якостей горілки, вона набуває смакові відтінки, які викликають алергічні реакції організму споживача;

ускладнює технологію приготування горілки через те, що розчин меду натурального, який готують заздалегіть, має значне псмутніння, що в свою чергу веде до погіршення органолептичних показників горілки, нестабільності якості та скорочення терміну її зберігання;

підвищує собівартість готової продукції.

В основу винаходу поставлено задачу створити таку композицію інгредієнтів для горілки особливої, в якій у водно-спиртовий розчин додатково вводять ароматний спирт медової есенції, а в якості підсолоджувача використовують цукор при відповідному їх співвідношенні, що дозволить одержати горілку особливу кришталевої прозорості, особливої м'якості з легким присмаком та приємним ароматом меду натурального.

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак, які включають наявність в композиції, що заявляється, водно-спиртового розчину та підсолоджувача, а також нових відмінних від прототипу суттєвих ознак, достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони – додаткове введення ароматного спирту медової есенції та використання в якості підсолоджувача цукру при слідуючому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

Ароматний спирт медової есенції, л	18-22
Цукор, кг	18,5-21,5
Водно-спиртова рідина, л	Решта (на міцність купажу 40 об.%)

та ознак, які характеризують винахід у конкретному випадку його виконання – цукор використовують у вигляді інвертованого цукрового сиропу густиною 73-78%.

Завдяки введенню у водно-спиртовий розчин ароматного спирту медової есенції та використанню у якості підсолоджувача цукру у вигляді інвертованого цукрового сиропу, поєднанню їх смакових якостей, а також вдало підбраному масовому співвідношенню всіх інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

Ароматний спирт медової есенції, л	18-22
Цукор, кг	18,5-21,5
Водно-спиртова рідина, л	Решта (на міцність купажу 40 об.%)

досягають одержання горілки особливої з кришталевою прозорістю, особливою м'якістю з легким присмаком та приємним ароматом меду натурального.

Таким чином, поєднання якісних властивостей ароматного спирту, медової есенції (смак, аромат, велика кількість ефірних масел – 1,8 г/100 мл) та інвертованого цукрового сиропу з густиною 73-78% (швидке проникнення іонів цукру в купаж прискорить створення смаку горілки) дозволить досягти поставленої задачі, а саме одержати горілку особливу з високими органолептичними показниками, стабільною якістю з підвищеним терміном зберігання та скороченим технологічним циклом приготування.

Композицію, що заявляється, готують таким способом.

Для приготування 1000 дал горілки особливої використовують:

спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962-67;

воду питну за ГОСТ 2874-82 з твердістю до 1 мг.екв./дм³ для природної і незм'якшеної води і до 0,1 мг.екв./дм³ для зм'якшеної води;

медову есенцію – завод-виробник – Ленінградський комбінат хіміко-харчової ароматики.

Спирт і воду, які відповідають вимогам стандартів, подають в чан для приготування

сортировки з розрахунку отримання суміші міцністю 40 об.%, після чого сортировку фільтрують на пісчаних фільтрах, пропускають через шар активованого вугілля висотою 4 м зі швидкістю 40 дал/год у вугільній батареї, потім здійснюють остаточну фільтрацію і направляють в доводний чан.

Ароматний спирт медової есенції готують наступним способом.

0,45–0,55 кг медової есенції змішують з 31,5–38,5 л водно-спиртового розчину міцністю 50 об.%, суміш піддають перегонці і отримують 18–22 л ароматного спирту медової есенції міцністю 75 об.%.
5

Заздалегідь готують інвертований цукровий сироп. Для чого в сироповарочний котел наливають 650 дм³ виправленої води, нагрівають її до температури 50–60°C при безперервній роботі мішалки, задають 1000 кг цукру і продовжують нагрівання до температури 95–100°C, вносять 0,8–1,5 кг лимонної кислоти (на 1000 кг цукру). Тривалість інверсії при підтриманні цієї температури складає 2 години. Вихід інвертованого цукрового сиропу складає 120–130 дм³ густиною 73–78%.
10
15
20
25

Одержані 18–22 л ароматного спирту медової есенції міцністю 75 об.%, та частину готового інвертованого цукрового сиропу густиною 73–78% (25,5–23,3) – (30,8–26,9) дм³ купають з сортировкою в доводному чані, доводять до міцності 40 об.%, витримують не менше 3-х годин і направляють на розлив.

Приклади конкретного виконання зведені в таблицю (додаток до опису). Композицію інгредієнтів для горілки особливої за прикладами 1–5 готують аналогічно загальному прикладу.

Аналізуючи приведені приклади, необхідно відзначити, що придатними для виробництва являються приклади 2,3,4. Оптимальним прикладом є приклад 3.

Одержана за цим прикладом горілка особлива має високі органолептичні показники, а саме особливо м'яка з легким присмаком та приємним ароматом меду натурального. За зовнішнім виглядом – горілка кришталеву прозора, за кольором – безбарвна рідина.

Горілка особлива, що заявляється, виробляється підприємством-виробником і користується підвищеним попитом у споживачів.

Приклади конкретного виконання композиції інгредієнтів для горілки особливої "Монарх" на 1000 дал готової продукції

№ п/п	Сировина інгредієнти та органолептичні показники	Одиниці виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	л	Спирт і воду задають з розрахунку на міцність купажу 40 об. %				
2	Вода питна виправлена	л					
3	Цукор рафінований	кг	18	18,5	20	21,5	22
4	Інвертований цукровий сироп густиною 73–78%	дм ³	21,4–21,8	25,5–23,3	28,2–25,0	30,8–26,9	32,8–28,6
5	Медова есенція	кг	0,4	0,45	0,5	0,55	0,6
6	Ароматний спирт медової есенції	л	16	18	20	22	24
	Органолептичні показники зовнішній вигляд колір		Кришталеву прозора рідина без сторонніх включень і осаду Безбарвна рідина				
	смаку аромат		М'який з ледь відчутним присмаком та ароматом меду натурального	Особливо м'який з легким присмаком та приємним ароматом натурального меду		Ледве відчутний пересичений медовий смак та аромат	

Упорядник

Техред М.Келемеш

Коректор М. Куль

Замовлення 4577

Тираж

Підписне

Державне патентне відомство України,
254655, ГСП, Київ-53, Львівська пл., 8

Відкрите акціонерне товариство "Патент", м. Ужгород, вул.Гагаріна, 101

