



УКРАЇНА

(19) UA (11) 30020 (13) C2

(51) 7 C12G3/06

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

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "КОЗАЦЬКА ЗАБАВА"

(21) 97125898

(22) 09.12.1997

(24) 15.08.2001

(46) 15.08.2001, Бюл. № 7, 2001 р.

(72) Максименко Сергій Миколайович, Загорайко
Володимир Федорович, Моршна Віра Федорівна,
Жировова Оксана Григорівна(73) МАКСИМЕНКО СЕРГІЙ МИКОЛАЙОВИЧ, ЗА-
ГОРАЙКО ВОЛОДИМИР ФЕДОРОВИЧ, МОРШНА
ВІРА ФЕДОРІВНА, ЖИРОВОВА ОКСАНА ГРИ-
ГОРІВНА(56) Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок
особливих. – Київ, 1994 р., ст. 278.(57) Горілка особлива, яка містить ароматні спирти
м'яти перцевої і коріандру, спирт етиловий рек-тифікований та воду питну пом'якшену, яка **відрізн-
няється** тим, що додатково містить ароматний
спирт лимонної олії та цукровий сироп 65,8%, при
такому співвідношенні інгредієнтів в мас. %:

Ароматний спирт лимонної олії	0,2 - 0,25
Ароматний спирт коріандру	0,2 - 0,25
Ароматний спирт м'яти перцевої	0,08 - 0,12
Цукровий сироп 65,8%	0,05 - 0,065
Спирт етиловий ректифікований	40,0 - 43,04
Вода питна пом'якшена	решта.

Винахід відноситься до харчової промисло-
вості, а саме до лікєро-горілочного виробництва,
до складів горілок особливих.

Відома горілка особлива "Аркадія" (див.
"Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок особли-
вих", Київ, 1994 р., ст. 268), яка вміщує на 1000 дал:

Ароматний спирт лимонної олії, л	20,0
Мед, кг	10,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена, л	на міцність купажу 40%

По даній рецептурі отримують горілку особ-
ливу міцністю 40 % об., зі смаком м'яким, власти-
вим горілці, з ароматом лимону.

Недоліками цієї особливої горілки є не оригі-
нальний смак – горілочний і загальновідомий
аромат одного із інгредієнтів – лимону.

Найбільш близькою за складом є горілка
особлива "Княжий келих" (див. "Рецептури лікєро-
горілочних напоїв і горілок", Київ, 1994 р., ст. 278),
яка вміщує на 1000 дал:

Ароматний спирт м'яти перцевої, л	60,0
Ароматний спирт коріандру, л	60,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена, л	на міцність купажу 40%

По даній рецептурі отримують горілку особ-
ливу міцністю 40 % об., зі смаком м'яким, власти-
вим горілці і ароматом м'яти з легким ароматом
коріандру.

Недоліками цієї особливої горілки є не оригі-
нальний загальновідомий смак – горілочний і не
споріднений аромат, в якому виділений кожний
інгредієнт.

Задачу, на вирішення якої спрямовано ви-
нахід, є створення горілки особливої з високими
органолептичними показниками, а саме тонкий ос-
віжаючо-охолоджуючий смак і пряно-холодячий
аромат, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у
потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що в
горілці особливої, яка вміщує ароматні спирти м'я-
ти перцевої і коріандру, спирт етиловий ректифіко-
ваний та воду питну пом'якшену, згідно винаходу
містить ароматний спирт лимонної олії та цу-
кровий сироп 65,8%-ний, при такому співвідношен-
ні інгредієнтів в об. %:

Ароматний спирт лимонної олії	0,2–0,25
Ароматний спирт коріандру	0,2–0,25
Ароматний спирт м'яти перцевої	0,08–0,12
Цукровий сироп 65,8%-ний	0,05–0,065
Спирт етиловий ректифікований	40,0–43,04
Вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів,
таких як цукровий сироп 65,8%-ний зі спиртом та

водою з'являється м'який смак без гіркоти, а разом в поєднанні з ароматними спиртами лимонної олії коріандру та м'яти перцевої утворюється тонкий освіжаючо-охолоджуючий смак і пряно-холодящий аромат. Вміщення таких ароматичних складових, як α -ліналоол, гераніол, борнеол, ліналоол, карвон, цінеол, α -лимонен, цитраль, октилен, пінен, гераніол та інші в поєднанні дають оригінальний своєрідний пряно-холодящий аромат, який надає напою в цілому запам'ятовуючих органолептичних показників.

Горілка особлива готується у такій послідовності:

Спочатку готують сортировку міцністю біля 39 % об. – спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, куди додають розчин цукрового сиропу 65,8%-ного, ретельно перемішують та задають послідовно, після перемішування ароматні спирти лимонної олії, коріандру, м'яти перцевої. Всю суміш ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторно визначають фізико-хімічні показники горілки особливої і, в разі необхідності, уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту і визначають органолептичні показники готового напою.

Приклад конкретного виконання:

У купажний чан об'ємом 100 л вносять спирт етиловий ректифікований марки "Екстра" в кількості 41,57 л водну питну пом'якшену в кількості

57,82 л та готують сортировку – водно-спиртову суміш яку піддають очистці на вугільних фільтрах. Після цього в купажний чан вносять розчин цукрового сиропу 65,8%-ного в кількості 0,0575 л, ретельно перемішують та задають ароматні спирти лимонної олії, в кількості 0,225; коріандру – 0,225, м'яти перцевої 0,100 л. Після кожної задачі купаж ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторно визначають міцність купажу та в разі необхідності уточнюють її, додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого в залежності від температури навколишнього середовища. Готову продукцію відправляють на дегустацію, де визнають дегустаційну оцінку напою та передають на розлив.

Згідно описаного прикладу отримуємо горілку особливу з високими органолептичними показниками, а саме з тонким освіжаючо-охолоджуючим смаком і пряно-холодящим ароматом, з дегустаційною оцінкою 9,6 балів по 10-ти бальній системі.

Згідно описаного прикладу було проведено ряд інших прикладів та данні зведені до таблиці.

Із таблиці видно, що найкращими прикладами є 2-й, 3-й, 4-й, а 1-й та 5-й не є позитивними прикладами, що видно з дегустаційної оцінки.

Горілка особлива готується промисловим способом при використанні наявного на лікеро-горілчаному підприємстві обладнання.

Інгредієнти на 100 л продукту	Приклади				
	1	2	3	4	5
Ароматний спирт лимонної олії	0,15	0,2	0,225	0,25	0,3
Ароматний спирт коріандру	0,15	0,2	0,225	0,25	0,3
Ароматний спирт м'яти перцевої	0,05	0,08	0,10	0,12	0,15
Цукровий сироп 65,8%-ний	0,045	0,05	0,0575	0,065	0,08
Спирт етиловий ректифікований марки "Екстра"	40,0	40,0	41,57	43,04	43,04
Вода питна пом'якшена	59,605	59,47	57,8225	56,275	56,13
Висновки	Смак незлагоджений з гіркотою не відчувається охолоджуючого присмаку, слабкий аромат, який перебиває аромат спирту	Замічено ніжний присмак освіжаючо-охолоджуючий та слабкий пряно-холодящий аромат	Виявлено злагоджений освіжаючо-охолоджуючий смак, та гармонійний пряно-холодящий аромат	Проявлено сильний м'ятно-освіжаючий смак, та гармонійний пряно-холодящий аромат	Виявлено сильний, різкий м'ятно-холодящий смак, та приторно-пряний аромат
Дегустаційна оцінка (по 10-ти бальній системі)	8,4	9,3	9,6	9,4	8,5

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»
Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101
(03122) 3 – 72 – 89 (03122) 2 – 57 – 03
