



УКРАЇНА

(19) UA (11) 32734 (13) A

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "НАЦІОНАЛЬНА"

(21) 98031066

(22) 02.03.1998

(24) 15.02.2001

(33) UA

(46) 15.02.2001, Бюл. № 1, 2001 р.

(72) Мізернюк Анатолій Якович, Гергалю Надія
Степанівна, Білоцерковець Лариса Михайлівна(73) Науково-виробниче підприємство "Пищевые
продукты "Мультимикс", Лещинський Олександр
Олегович(57) Горілка особлива, має у своєму складі спирт
етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену
та ароматичний компонент горобини, якавідрізняється тим, що додатково містить гліцерин
і спиртовий розчин м'ятної олії 10%-ний, а як
ароматичний компонент горобини містить есенцію
горобини при такому співвідношенні інгредієн-
тів, об,%:

гліцерин	0,002-0,006
есенція горобини	0,003-0,007
спиртовий розчин м'ятної олії 10%-ний	0,0005-0,0015
спирт етиловий ректифікований	40,8-42,8
вода питна пом'якшена	решта.

Винахід відноситься до харчової промисло-
вості, а саме - до лікєро-горілочного виробництва,
до складів горілок особливих.Відома горілка особлива «Львівська» (див.:
Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок. - К.,
1994. - С. 284), яка вміщує на 1000 дал:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
М'ятна олія 1:10	дм ³	0,14
Ментол, 1%-ний розчин	дм ³	0,28
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40%об.

Витрата інгредієнтів на 1000 дал:

Компоненти	Кількість, кг
М'ятна олія (перцева)	0,014
Ментол природний	0,0028

За даною рецептурою отримують горілку
особливу міцністю 40%об., прозору, безбарвну, з
м'яким, ледь освіжаючим смаком і горілчаним
ароматом з м'ятним відтінком.Недоліками цієї горілки особливої є низькі ор-
ганолептичні показники, а саме загальновідомі
монотонні смак і аромат тільки одного інгредієн-
ту - м'яти.Найбільш близькою за складом є горілка особ-
лива «Чумацька» (див.: Рецептури лікєро-горіл-
чаних напоїв і горілок. - К., 1994. - С. 296), яка
вміщує на 1000 дал:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Ароматний спирт горобини	дм ³	250,0
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	23,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	З розрахун- ку на міц- ність купажу 40% об.

Витрата інгредієнтів на 1000 дал:

Компоненти	Кількість, кг
Горобина сушена	50,0
Цукор	20,0

За даною рецептурою отримують горілку
особливу міцністю 40%об., прозору, безбарвну, з
м'яким властивим горілці смаком і характерним
горілчаним ароматом.Недоліками цієї горілки особливої є невисокі
органолептичні показники, а саме смак і аромат
без характерних особливостей, що могли би добре
запам'ятатися споживачеві.Задачею, на вирішення якої спрямовано
винахід, є створення горілки особливої з високими

органолептичними показниками, а саме - ледь терпкуватим смаком без характерної для міцних алкогольних напоїв пекучої гіркоти і специфічним освіжаючим ароматом стиглої горобини, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що горілка особлива, має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену та ароматичний компонент горобини, яка, згідно з винаходом, додатково містить гліцерин і спиртовий розчин м'ятної олії 10%-ний, а як ароматичний компонент горобини містить есенцію горобини при такому співвідношенні інгредієнтів, об. %:

гліцерин	0,002-0,006
есенція горобини	0,003-0,007
спиртовий розчин м'ятної олії 10%-ний	0,0005-0,0015
спирт етиловий ректифікований	40,8-42,8
вода питна пом'якшена	решта.

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як гліцерин, зі спиртом етиловим ректифікованим, у смаку зникає характерна для міцних алкогольних напоїв пекуча гіркота, а завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як есенція горобини та спиртовий розчин м'ятної олії 10%-ний, в горілці особливий створюється специфічний освіжаючий аромат стиглої горобини. Саме м'ятна олія додає до аромату горобини освіжаючого тону.

При приготуванні горілки особливої використовують такі інгредієнти: спирт етиловий ректифікований марки «Екстра»; воду питну за ГОСТ 2874-82 з жорсткістю до 1 мг-екв/дм³ для натуральної непом'якшеної води; вугілля активоване марки БАУ-А за ГОСТ 6217-74 для очистки; гліцерин, есенція горобини та спиртовий розчин м'ятної олії 10%-ний згідно з діючими ГОСТ та нормативними документами.

Горілка особлива готується у такій послідовності.

Спочатку готують сортировку міцністю біля 40%об. - спирт етиловий ректифікований марки «Екстра» з водою питною пом'якшеною, що очищена на зворотно-осмотичній установці, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки, далі задають гліцерин у вигляді 10%-ного розчину з сортировкой із загального об'єму, перемішують і задають спиртовий розчин м'ятної олії 10%-ний. Після перемішування додають есенцію горобини, заздалегідь розведену в 10-разовій кількості сортировки з загального об'єму, ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторно визначають фізико-хімічні показники і органолептичні дані напою та, в разі необхідності, уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту.

Приклад конкретного виконання

У купажний чан об'ємом 100 л вносять спирт етиловий ректифікований марки «Екстра» в кіль-

кості 41,8 л і воду питну пом'якшену, що очищена на зворотно-осмотичній установці, в кількості 58,19 л та готують сортировку - водно-спиртову суміш, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля висотою 4 м із швидкістю фільтрації 40 дал/год і 30 дал/год на регенованому вугіллі. Після фільтраційної обробки у доводний чан вносять гліцерин в кількості 0,004 кг у вигляді 10%-ного розчину з сортировкой, відібраною із загального об'єму, перемішують і задають спиртовий розчин м'ятної олії 10%-ний в кількості 0,001 л. Після перемішування додають есенцію горобини в кількості 0,005 л, заздалегідь розведену в 10-кратній кількості сортировки з загального об'єму. Потім розчин ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторно визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме - міцність купажу, та, в разі необхідності, уточнюють її, додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого залежно від температури навколишнього середовища. Проводять органолептичну оцінку готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив.

За вказаною рецептурою отримують горілку особливу 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	3,5
масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів (3:1) в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	4,0
масова концентрація ефірів у перерахунку на оцтово-етиловий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	30,0
об'ємна частка метилового спирту в розрахунку на безводний спирт, %, не більше	0,05

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	безбарвний
смак	ледь терпкуватий без пекучої гіркоти
аромат	специфічний освіжаючий аромат стиглої горобини

Дегустаційна оцінка за 10-бальною системою - 9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Горілка особлива готується промисловим способом на базі наявного на лікєро-горілчаному підприємстві обладнанні.

Інгредієнти на 1000 дал	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5	
Гліцерин	кг	0,001	0,002	0,004	0,006	0,007	
Есенція горобини	л	0,002	0,003	0,005	0,007	0,008	
Спиртовий розчин м'ятної олії 10%-ий	л	0,0003	0,0005	0,001	0,0015	0,0017	
Спирт етиловий ректифікований	л	40,8	40,8	41,8	42,8	42,8	
Вода питна пом'якшена	л	59,1967	59,1945	58,19	57,1855	57,1833	
Органолептичні показники:							
Зовнішній вигляд		Прозора рідина без сторонніх домішок і осаду					
Колір				безбарвний			
Смак		Горілочний з характерною пекучою гіркотою	Пом'якшений горілочний без пекучої гіркоти	Ледь терпкуватий, без пекучої гіркоти	Терпкуватий, без пекучої гіркоти	Різкий терпкий	
Аромат		Характерний горілочний	Специфічний з відтінком стиглої горобини	Специфічний освіжаючий аромат стиглої горобини	Яскравий освіжаючий аромат горобини	Сильний нав'язливий аромат, не схожий на горобини	
Дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9	

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку _____ 2001 р. Формат 60х84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.
(044) 268-25-22
