



УКРАЇНА

(19) UA (11) 33815 (13) A

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "ТРИЗУБНА"

(21) 99041996

(22) 08.04.1999

(24) 15.02.2001

(33) UA

(46) 15.02.2001, Бюл. № 1, 2001 р.

(72) Мізернюк Анатолій Якович, Білоцерковець  
Лариса Михайлівна, Матківський Зіновій  
Вікторович(73) Мізернюк Анатолій Якович, Білоцерковець  
Лариса Михайлівна, Матківський Зіновій  
Вікторович(57) Горілка особлива, має у своєму складі спирт  
етиловий ректифікований, **відрізняється** тим, що  
додатково містить шоколадну есенцію, а як  
цукровміщуючий компонент містить глюкозу при  
такому співвідношенні інгредієнтів в об%:шоколадна есенція.....0,2-0,26  
глюкоза.....0,01-0,05  
лимонна кислота.....0,002-0,006  
спирт етиловий ректифікований.....40,8-42,8  
вода питна пом'якшена.....рештаВинахід відноситься до харчової промисловості,  
а саме до лікєро-горілочного виробництва, до  
складів горілок особливих.Відома горілка особлива "Казіно" (див.  
"Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок",  
Київ, 1994 р., С. 255), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
гідрокарбонат натрію	Кг	0,007
лимонна кислота	Кг	0,008
спирт етиловий ректифікований "Екстра" та вода питна пом'якшена	дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 40% об.

По даній рецептурі отримують горілку  
особливу міцністю 40% об., прозору, безбарвну, з  
м'яким властивим горілці смаком і характерним  
горілочаним ароматом.Недоліками цієї горілки особливої є низькі  
органолептичні показники, а саме загальновідомий

смак без оригінальності і такий же аромат.

Найбільш близькою за складом є горілка  
особлива "Суханівська" (див. "Рецептури лікєро-  
горілочаних напоїв і горілок", Київ, 1994 р., ст.), яка  
вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
цукор	кг	0,05
гідрокарбонат натрію	кг	0,008
лимонна кислота	кг	0,01
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 40% об.

По даній рецептурі отримують горілку особливу  
міцністю 40% об., прозору, безбарвну, з м'яким  
смаком і характерним горілочаним ароматом.Недоліками цієї горілки особливої є невисокі  
органолептичні показники, а саме невизначений безоригінальності смак та загальновідомий горілочаний  
смак.Задачею, на вирішення якої спрямовано  
винахід, є створення горілки особливої з високими  
органолептичними показниками, а саме смаком без(13) A  
33815  
(11) UA  
(19)

пекучої горілкової гіркоти та ароматом шоколаду, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що горілка особлива, яка має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену,

лимонну кислоту та цукровміщуючий компонент, згідно винаходу додатково містить шоколадну есенцію, а як цукровміщуючий компонент містить глюкозу при такому співвідношенні інгредієнтів в об %:

шоколадна есенція	0,2 - 0,26
глюкоза	0,01 - 0,05
лимонна кислота	0,002 - 0,006
спирт етиловий ректифікований	40,8 - 42,8
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як цукровміщуючий компонент - глюкоза і лимонна кислота разом зі спиртом етиловим ректифікованим і водою питною пом'якшеною, в горілці особливий створюється наповнений смак без пекучої горілкової гіркоти, а завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як шоколадна есенція, в горілці особливий створюється аромат натурального шоколаду, що в цілому створює оригінальний виріб, що добре запам'ятовується споживачем.

При приготуванні горілки особливої використовують такі інгредієнти:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962;
- воду питну за ГОСТ 2874 з жорсткістю до 0,2 мг-екв/дм<sup>3</sup>;
- вугілля активоване марки БАУ за ГОСТ 6217 для очистки;
- інші інгредієнти - згідно діючих ДСТУ та нормативних документів.

Горілка особлива готується у такій послідовності:

Спочатку готують сортировку з розрахунку на міцність біля 40% об - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. Далі послідовно, перемішуючи після кожної задачі інгредієнту, задають лимонну кислоту, глюкозу та шоколадну есенцію, попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму. Купаж ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторне визначають фізико-хімічні показники і органолептичні дані напою та в разі необхідності уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту.

Приклад конкретного виконання (Див. Таблицю, Приклад 3):

У купажний чан об'ємом 100 л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 41,8 л і воду питну пом'якшену в кількості 57,94 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. Після очисної обробки у доводний чан послідовно, перемішуючи після кожної задачі інгредієнту, задають лимонну кислоту в кількості 0,004 кг, глюкозу в

кількості 0,03 кг та шоколадну есенцію в кількості 0,23 л, попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму. Потім розчин ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторне визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме міцність купажу, та в разі необхідності уточнюють її, додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого в залежності від температури навколишнього середовища. Проводять органолептичну оцінку готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаній рецептурі отримують горілку особливу з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, % ..... 40  
 лужність, об'єм соляної кислоти (HCl) 0,1 моль/дм<sup>3</sup>, що пішов на титрування 100 см<sup>3</sup> горілки, см<sup>3</sup>, не більше ..... 3,5  
 масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм<sup>3</sup>, не більше ..... 8,0  
 масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів (3:1) в безводному спирті, мг/дм<sup>3</sup>, не більше ..... 4,0  
 масова концентрація ефірів у перерахунку на оцтово-етиловий в безводному спирті, мг/дм<sup>3</sup>, 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 ..... без пекучої горілкової гіркоти  
 аромат ..... натурального шоколаду  
 Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 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 лікеро-горілкового підприємстві обладнання.

Інгредієнти на 100 л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
шоколадна есенція	кг	0,18	0,2	0,23	0,26	0,28
глюкоза	кг	0,005	0,01	0,03	0,05	0,055
лимонна кислота	кг	0,001	0,002	0,004	0,006	0,007
спирт етиловий ректифікований	л	40,8	40,8	41,8	42,8	42,8
вода питна пом'якшена	л	59,014	58,988	57,936	56,884	56,858
<b>Органолептичні показники:</b>						
<b>Зовнішній вигляд</b>		Прозора рідина без сторонніх домішок і осаду				
<b>Колір</b>		безбарвний				
<b>Смак</b>		З пекучою горіпчаною гіркотою	без пекучої гіркоти	без пекучої горіпчаної гіркоти	без пекучої гіркоти	трохи кислувато-солодкуватий, що не пасує горіпці
<b>Аромат</b>		горіпчаний	горіпчаний, з легким шоколадним відтінком	натурального шоколаду	виражений шоколадний	різкий шоколадний
<b>Дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі</b>		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

---