



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 34864

(13) C2

(51) 7 C12G3/06

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

(54) ГОРІЛКА "ГОРАНТ"

1

(21) 99074026  
(22) 13.07.1999  
(24) 15.12.2003  
(46) 15.12.2003, Бюл. № 12, 2003 р.  
(72) Смірнова Антоніна Петрівна, Смірнов Олександр Олександрович  
(73) Смірнова Антоніна Петрівна, Смірнов Олександр Олександрович  
(56) RU C1 2031110 20.03.95 Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок. Київ, 1994, с.262.

2

(57) Горілка, що має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену та цукор, яка відрізняється тим, що додатково містить натрій лимоннокислий та глюкозу при такому співвідношенні інгредієнтів в об. %:

глюкоза	0,02-0,04
цукор	0,08-0,12
натрій лимоннокислий	0,0014-0,0026
спирт етиловий ректифікований	41,4-42,4
вода питна пом'якшена	решта.

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікеро-горілчаного виробництва, до складів горілок.

Відома горілка «Сіверська» (див. "Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.259), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
цукор	кг	0,1
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 міцністю 40% об, прозору, безбарвну, з м'яким злегка пекучим властивим горілці смаком і характерним горілчаным ароматом.

Недоліками цієї горілки є низькі органолептичні показники, а саме смак з пекучою пркотою без оригінальності та загальновідомий горілчаний аромат.

Найбільш близькою за складом є горілка «Суханівська» (див. "Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.262), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
цукор	кг	0,05

гідрокарбонат натрію	кг	0,008
лимонна кислота	кг	0,01
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 міцністю 40% об, прозору, безбарвну, з м'яким смаком і характерним горілчаным ароматом.

Недоліками цієї горілки є невисокі органолептичні показники, а саме загальновідомий горілчаний аромат, а також можливість випадання білого осаду при зберіганні із-за з'єднання гідрокарбонату натрію з лимонною кислотою і утворення нерозчинних карбонових солей, чим скорочується строк зберігання.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення горілки з високими органолептичними показниками, а саме кришталєво-прозорого, безбарвного напою зі смаком без пекучої горілчаної гіркоти та без різкого горілчаного аромату, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що горілка, що має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену та цукор, згідно винаходу додатково містить натрій лимоннокислий та глюкозу при такому співвідношенні інгредієнтів в об. %:

(13) C2

(11) 34864

(19) UA

глюкоза	0,02 - 0,04
цукор	0,08 - 0,12
натрій лимоннокислий	0,0014 - 0,0026
спирт етиловий ректифікований	41,4 - 42,4
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як цукор та натрій лимоннокислий разом зі спиртом етиловим ректифікованим і водою питною пом'якшеною, із-за надання невлесного солодкувато-кислуватого присмаку в горілці створюється смак без пекучої горілчаної гіркоти, а із-за з'єднання домішок в спирті та воді з цукром та натрієм лимоннокислим зникає різкий горілчаний аромат.

При приготуванні горілки використовують такі інгредієнти:

спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962;

воду питну спеціально підготовлену за ГОСТ 2874;

вугілля активоване марки БАУ за ГОСТ 6217 для очистки;

цукор-пісок рафінований за ДСТУ 2213 (ГОСТ 22);

натрій лимоннокислий за ГОСТ 22280; глюкозу згідно діючою нормативно-технічної документації.

Горілка 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 задають цукор у вигляді заздалегідь приготовленого цукрового сиропу 65,8%-ного, і глюкозу, попередньо розведену в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму та 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 (Див. Таблицю, Приклад 3);

У кулажний чан об'ємом 100л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 41,9л і воду питну пом'якшену в кількості 58,0л та готують сортировку - водно-спиртову суміш, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля висотою 4м із швидкістю фільтрації 40дал/год. Після очисної обробки у доводний чан

задають цукор в кількості 0,1кг у вигляді заздалегідь приготовленого цукрового сиропу 65,8%-ного, та глюкозу в кількості 0,03кг, попередньо розведену в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму, і перемішують. Після цього задають натрій лимоннокислий в кількості 0,002кг, попередньо розведений в 10-кратній кількості сортировки з загального об'єму, ретельно перемішують і фільтрують. Потім розчин ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторно визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме міцність кулажу, 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 з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %	40
лужність, об'єм соляної кислоти (HCl) 0,1моль/дм <sup>3</sup> , що пішов на титрування 100см <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
копир	безбарний
смак	без пекучої горілчаної гіркоти
аромат	без різкого горілчаного аромату

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 готується промисловим способом на базі наявного на лікєро-горілчаному підприємстві обладнання.

Таблиця

інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
глюкоза	кг	0,01	0,02	0,03	0,04	0,05
цукор	кг	0,06	0,08	0,1	0,12	0,14
натрій лимоннокислий	кг	0,001	0,0014	0,002	0,0026	0,003
спирт етиловий ректифікований	л	41,4	41,4	41,9	42,4	42,4
вода питна пом'якшена	л	58,539	58,5186	57,998	5,4774	57,457
Органолептичні показники:						
Зовнішній вигляд		прозора рідина без сторонніх домішок і осаду				

інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
колір				безбарвний		
смак		горілочаний, з пекучою гіркотою	горілочаний, без пекучої гіркоти	без пекучої горілочаної гіркоти	без пекучої горілочаної гіркоти	солодкуватий, що не пасує горілці
аромат		різкий горілочаний	горілочаний	без різкого горілочаного аромату	без різкого горілочаного аромату	без різкого горілочаного аромату
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9

