



УКРАЇНА

(19) UA (11) 35705 (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 "КУМИР"

(21) 98031067

(22) 02.03.1998

(24) 16.04.2001

(33) UA

(46) 16.04.2001, Бюл. № 3, 2001 р.

(72) Мізернюк Анатолій Якович, Гергало Надія  
Степанівна, Білоцерковець Лариса Михайлівна(73) Мізернюк Анатолій Якович, Гергало Надія  
Степанівна, Білоцерковець Лариса Михайлівна(57) Горілка особлива має у своєму складі спирт  
етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену  
та спиртовий розчин м'ятної олії 10%-ний, яка від-різняється тим, що додатково містить есенцію  
яблука, при такому співвідношенні інгредієнтів  
об. %:

Інгредієнти	Об. %
спиртовий розчин м'ятної олії 10%-ний	0,0005 - 0,0015
есенція яблука	0,002 - 0,005
спирт етиловий ректифікований	40,8 - 42,8
вода питна пом'якшена	решта

Винахід відноситься до харчової промислови-  
сті, а саме, - до лікєро-горілочного виробництва,  
до складів горілок особливих.Відома горілка особлива «Хмільна» (див. "Ре-  
цептури лікєро-горілочних напоїв і горілок", Київ,  
1994 .-, С.294), яка вміщує на 1000 дал:

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кількість
ароматний спирт хмелю	дм <sup>3</sup>	15,0
ароматний спирт м'яти		
мед	кг	15,0
спирт етиловий рек- тифікований вищої очистки та вода пит- на пом'якшена	дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 40% об

Витрата інгредієнтів на 1000 дал:

Компоненти	Кількість, кг
хміль	1,0
м'ята перцева	2,0
мед	15,0

По даній рецептурі отримують горілку особли-  
ву міцністю 40% об, прозору, безбарвну, з м'яким  
смаком і характерним горілочним ароматом.Недоліками цієї горілки особливої є низькі ор-  
ганолептичні показники, а саме, - загальновідомий  
без характерних особливостей горілочний смак і  
аромат.Найбільш близькою за складом є горілка осо-  
блива «Львівська» (див. "Рецептури лікєро-горілча  
них напоїв і горілок", Київ, 1994. - С.284), яка вмі-  
щує на 1000 дал:

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кількість
м'ятна олія 1:10	дм <sup>3</sup>	0,14
ментол, 1 %-ний розчин	дм <sup>3</sup>	0,28
спирт етиловий рек- тифікований вищої очистки та вода пит- на пом'якшена	дм <sup>3</sup>	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

По даній рецептурі отримують горілку особли-  
ву міцністю 40% об, прозору, безбарвну, з м'яким,  
ледь освіжаючим смаком і горілочним ароматом з  
м'ятним відтінком.Недоліками цієї горілки особливої є невисокі  
органолептичні показники, а саме, - монотонний  
смак та загальновідомий аромат, відповідний ли-  
ше одному інгредієнту - м'яті.Задачею, на вирішення якої спрямовано вина-  
хід, є створення горілки особливої з високими ор-  
ганолептичними показниками, а саме, - із смаком  
без характерної для міцних алкогольних напоїв пе-(13) A  
(11) 35705  
(19) UA

кучої гіркоти та ароматом свіжезрізаного яблука, 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 спиртовий розчин м'ятної олії 10%-ний, яка, згідно винаходу, додатково містить есенцію яблука при такому співвідношенні інгредієнтів в об. %:

Інгредієнти	Об. %
спиртовий розчин м'ятної олії 10%-ний	0,0005 - 0,0015
есенція яблука	0,002 - 0,005
спирт етиловий ректифікований	40,8 - 42,8
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як есенція яблука, разом зі спиртом етиловим ректифікованим в горілці особливий створюється аромат яблука, який підсилюється і набуває свіжості завдяки присутності спиртового розчину м'ятної олії 10%-ного, який також діє і на смакові якості напою, знімаючи характерну пекучу гіркоту.

При приготуванні горілки особливої використовують такі інгредієнти:

- спирт етиловий ректифікований марки «Екстра»;

- воду питну за ГОСТ 2874-82 з жорсткістю до 1 мг-екв/дм<sup>3</sup> для натуральної непом'якшеної води;

- вугілля активоване марки БАУ-А за ГОСТ 6217-74 для очистки;

- спиртовий розчин м'ятної олії 10%-ний та есенція яблука, згідно діючих ГОСТ та нормативних документів.

Горілка особлива готується у такій послідовності:

Спочатку готують сортувалку міцністю біля 40% об - спирт етиловий ректифікований марки «Екстра» з водою питною пом'якшеною, що вже очищена на зворотно-осмотичній установці, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки, далі задають спиртовий розчин м'ятної олії 10%-ний, попередньо розведений в 10-кратній кількості очищеної сортувалки з загального об'єму. Після перемішування в купаж задають есенцію яблука, також попередньо розведену в 10-кратній кількості сортувалки, 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 кількості 41,8 л і воду питну пом'якшену, що вже очищена на зворотно-осмотичній установці, в кількості 58,2 л та готують сортувалку - 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 довідний чан вносять спиртовий розчин м'ятної олії 10%-ний в кількості 0,001 л, попередньо розведений в 10-кратній кількості очищеної сортувалки з загального об'єму. Після перемішування в купаж задають есенцію яблука в кількості 0,0035 л, також попередньо розведену в 10-кратній кількості сортувалки. 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 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:

Фізико-хімічні показники	
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:

Органолептичні показники	
зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	безбарвний
смак	без пекучої гіркоти
аромат	свіжозрізаного яблука

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 лікєро-горілчаному підприємстві обладнання.

Таблиця

Інгредієнти на 1000 дал	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
спиртовий розчин м'ятної олії 10%-ний	л	0,0003	0,0005	0,001	0,0015	0,0017
есенція яблука	л	0,001	0,002	0,0035	0,005	0,006
спирт етиловий ректифікований	л	40,8	40,8	41,8	42,8	42,8
вода питна пом'якшена	л	59,1987	59,1975	58,1955	57,1935	57,1923
органолептичні показники:						
зовнішній вигляд			Прозора рідина без сторонніх домішок і осаду			
колір				безбарвний		
Смак		горілчаний, з пеку- чою гіркотою	пом'якшений, без пекучої гіркоти	злагоджений, без пекучої гіркоти	трохи освіжаючий без пекучої гіркоти	незлагоджений, гір- кувато-освіжаючий
аромат		горілчаний	яблучний	яскравими свіже зрізаною яблука	освіжаючий яблуч- ний	нав'язливий м'ят- та яблука
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

---