



УКРАЇНА

(19) UA (11) 35709 (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 "ШЕДЕВР"

(21) 98031071

(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 олії м'ятної 10%-ний, яка **від-
різняється** тим, що додатково містить мед та есе-нцію ківі при такому співвідношенні інгредієнтів,
об%:

Інгредієнти	Об%
мед	0,02 - 0,08
спиртовий розчин олії м'ятної 10%-ний	0,0005 - 0,0015
есенція ківі	0,002 - 0,006
спирт етиловий ректифікований	40,8 - 42,8
вода питна пом'якшена	решта.

Винахід відноситься до харчової промислово-
сті, а саме, - до лікєро-горілочного виробництва,
до складів горілок особливих.Відома горілка особлива «Українська горілка»
(див. "Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горі-
лок", Київ, 1994. - С.291), яка вміщує на 1000 дал:

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кількість
мед натуральний	кг	40,0
спирт етиловий ректифі- кований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахуку на міцність купажу 45% об

По даній рецептурі отримують горілку особли-
ву міцністю 45% об, прозору, безбарвну, з м'яким
смаком і характерним горілчаным ароматом.Недоліками цієї горілки особливої є низькі ор-
ганолептичні показники, а саме: монотонні смак і
аромат без характерних особливостей.Найбільш близькою за складом є горілка осо-
блива «Львівська» (див. "Рецептури лікєро-горіл-
чаних напоїв і горілок", Київ, 1994. - С.284), яка
вміщує на 1000 дал:

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кількість
м'ятна олія 1:10	дм ³	0,14
ментол, 1%-ний розчин	дм ³	0,28
спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розра- хунку 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 горілчаным 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.

(13) A

(11) 35709

(19) UA

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення горілки особливої з високими органолептичними показниками, а саме: смаком без характерної горілкової гіркоти та злагодженим освіжаючо-фруктовим ароматом, 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 олії м'ятної 10%-ний, яка, згідно винаходу, додатково містить мед та есенцію ківі при такому співвідношенні інгредієнтів в об'єм:

Інгредієнти	Об'єм
Мед	0,02 - 0,08
спиртовий розчин олії м'ятної 10%-ний	0,0005 - 0,0015
есенція ківі	0,002 - 0,006
спирт етиловий ректифікований	40,8 - 42,8
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як мед зі спиртом етиловим ректифікованим марки «Екстра», в горілці особливої створюється смак без характерної пекущої горілкової гіркоти, а завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як спиртовий розчин олії м'ятної 10%-ний та есенція ківі, в горілці особливої створюється своєрідний злагоджений освіжаючо-фруктовий аромат.

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;
- мед, спиртовий розчин олії м'ятної 10%-ний та есенція ківі 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, очищеною на зворотно-осмотичній установці, яку далі пропускають через вугільний фільтр для очистки. Після того додають мед, попередньо розведений в 10-кратній кількості сортувалки з загального об'єму, перемішують та задають спиртовий розчин м'ятної олії 10%-ний, також попередньо розведений в 10-кратній кількості сортувалки. Після перемішування додають есенцію ківі, також розведену в 10-кратній кількості сортувалки, взятої із 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 кількості 41,8 л і воду питну пом'якшену, очищену на

зворотно-осмотичній установці в кількості 58,145 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 мед в кількості 0,05 кг, попередньо розведений в 10-кратній кількості сортувалки з загального об'єму, перемішують та задають спиртовий розчин м'ятної олії 10%-ний в кількості 0,001 л, також попередньо розведений в 10-кратній кількості сортувалки. Після перемішування додають есенцію ківі в кількості 0,004 л, також розведену в 10-кратній кількості сортувалки, взятої із 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 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 ³ , що пішов на титрування 100 см 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:

Органолептичні показники	
зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	безбарвний
смак	без характерної горілкової гіркоти
аромат	злагоджений, освіжаючо-фруктовий

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
Мед	кг	0,01	0,02	0,05	0,08	0,09
Спиртовий розчин олії м'ятної 10%-ний	л	0,0003	0,0005	0,001	0,0015	0,0017
Есенція ківі	л	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	59,1887	59,1775	58,145	57,1125	57,1013
Органолептичні показники:						
Зовнішній вигляд		Прозора рідина без сторонніх домішок і осаду				
колір		безбарвний				
смак		Горічаний, з характерною пекучою гіркотою	Пом'якшений, без пекучої гіркоти	Без характерної горічаної гіркоти	Горічана гіркота відсутня	Трохи солодкуватий, без горічаної гіркоти
Аромат		Різкий горічаний	Ніжний фруктовий	Злагоджений, освіжаючо-фруктовий	Яскравий освіжаючий, фруктовий	Нав'язливий фруктовো-м'ятний
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
