



УКРАЇНА

(19) UA (11) 35710 (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 "ІІ ВЕЛИЧНІСТЬ"

(21) 98031072

(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, що має у своєму складі
спирт етиловий ректифікований воду питну пом'я-
кшену та ароматний спирт коріння айру, яка **відрі-**
зняється тим, що додатково містить глюкозу таспиртовий розчин неролієвої ефірної олії 10%, при
такому співвідношенні інгредієнтів в об%:

Інгредієнти	Об%
ароматний спирт коріння айру	0,25 - 0,65
глюкоза	0,01 - 0,05
спиртовий розчин неролієвої ефірної олії 10%	0,0005 - 0,0015
спирт етиловий ректифікований	40,55 - 42,15
вода питна пом'якшена	решта

Винахід відноситься до харчової промислово-
сті, а саме, - до лікєро-горілкового виробництва,
до складів горілок особливих.Відома горілка «Українська особлива» (див.
"Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок", Ки-
їв, 1994. - С.292), яка вміщує на 1000 дал:

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кількість
мед натуральний	кг	20,0
спирт етиловий рек- тифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40% об

По даній рецептурі отримують горілку особли-
ву міцністю 40% об, прозору, безбарвну, з м'яким
смаком і властивим горілці ароматом.Недоліками цієї горілки особливої є низькі ор-
ганолептичні показники, а саме: смак - без харак-
терної особливості і такий же неоригінальний аро-
мат.Найбільш близькою за складом є горілка осо-
блива «Волинська» (див. "Рецептури лікєро-горіл-
чаних напоїв і горілок", Київ, 1994. - С.271), яка
вміщує на 1000 дал:

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кількість
ароматний спирт айру	дм ³	20,0
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'я- кшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40% об

Витрата інгредієнтів на 1000 дал:

Компоненти	Кількість, кг
айр	3,0

По даній рецептурі отримують горілку особли-
ву міцністю 40% об, прозору, безбарвну, з м'яким
властивим горілці смаком і ароматом горілки та ай-
ру.Недоліками цієї горілки особливої є невисокі
органолептичні показники, а саме: загальновідомий
смак без характерної особливості і такий же
аромат із тоном одного з присутніх інгредієнтів.Задачею, на вирішення якої спрямовано вина-
хід, є створення горілки особливої з високими ор-
ганолептичними показниками, а саме: смаком без
характерної для міцних алкогольних напоїв пеку-
чої гіркоти і трав'янистим ароматом, шляхом під-
бору необхідних інгредієнтів у потрібних кілько-
стях.Поставлена задача вирішується тим, що горіл-
ка особлива, має у своєму складі спирт етиловий

ректифікований, воду питну пом'якшену та ароматний спирт коріння айру, яка, згідно винаходу, додатково містить глюкозу та спиртовий розчин неролієвої ефірної олії 10%-ний, при такому співвідношенні інгредієнтів в об%:

Інгредієнти	Об%
ароматний спирт коріння айру	0,25 - 0,65
глюкоза	0,01 - 0,05
спиртовий розчин неролієвої ефірної олії 10%-ний	0,0005 - 0,0015
спирт етиловий ректифікований	40,55 - 42,15
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки присутності смакового інгредієнту - глюкози в смаку зникає характерна для міцних алкогольних напоїв пекуча гіркота, а завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як ароматний спирт коріння айру, що має пряний аромат, спільно з неролієвою ефірною олією в горілці особливо створюється свіжий трав'яний аромат, який відтворюється завдяки утриманню в цих інгредієнтах складових натуральних летких олій - α -лімонену, цитралі, октилєну, β -пінену, гераніолу, метилового ефіру та інших.

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;
- ароматний спирт коріння айру, глюкоза та спиртовий розчин неролієвої ефірної олії 10%-ний, отримані за діючими нормативами по загальновідомій технології.

Горілка особлива готується у такій послідовності:

Спочатку готують сортувалку міцністю біля 40% об - спирт етиловий ректифікований марки «Екстра» з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки, далі задають глюкозу вигляді розчину в сортувалці та перемішують. Потім послідовно вводять ароматний спирт коріння айру та, після перемішування, спиртовий розчин неролієвої ефірної олії 10%-ний, знов ретельно перемішують і фільтрують і 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 41,35 л і воду питну пом'якшену, оброблену на зворотно-осмотичній установці, в кількості 58,17 л та готують сортувалку - водно-спиртову суміш, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля висотою 4м із

швидкістю фільтрації 40 дал/год і 30 дал/год на регенованому вугіллі. Після фільтраційної обробки у довідний чан вносять глюкозу в кількості 0,03 кг у вигляді 10%-ного розчину у сортувалці, яку беруть з загального об'єму, і перемішують. Потім задають ароматний спирт коріння айру в кількості 0,45 л, перемішують, і задають спиртовий розчин неролієвої ефірної олії 10%-ний в кількості 0,001 л. Після цього 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 особливої міцністю 40% об, прозору, безбарвну, з смаком без пекучої гіркоти і трав'янистим ароматом.

По вказаній рецептурі отримують горілку особливої 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:

Органолептичними показниками	
зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	безбарвний
смак	своєрідний, без пекучої гіркоти
аромат	свіжий трав'янистий

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 в лікєро-горілчаному підприємстві обладнання.

Таблиця

Інгредієнти на 1000 дал	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Ароматичний спирт коріння аїру	кг	0,2	0,25	0,45	0,65	0,7
Глюкоза	л	0,005	0,01	0,03	0,05	0,06
Спиртовий розчин неролівевої ефірної олії 10%-ний	кг	0,0003	0,0005	0,001	0,0015	0,0017
Спирт етиловий ректифікований	л	40,6	40,55	41,35	42,15	42,1
Вода питна пом'якшена	л	59,1947	59,1895	58,169	57,1485	57,1383
Органолептичні показники:						
Зовнішній вигляд	Прозора рідина без сторонніх домішок і осаду					
Колір	Безбарвний					
Смак	Горілочаний, з пеку- чою гіркотою	Помічено пом'якшений, без пекучої гіркоти	Своєрідний, без пекучої горілочаної гіркоти	Смак, без пекучої гіркоти	Солодкуватий, без пекучої гіркоти	
Аромат	Горілочаний	Помічено слабкий трав'янистий відті- нок	Свіжий, трав'яніс- тий	Виявлено сильний трав'янистий аро- мат	Нав'язливий пря- нотрав'янистий аро- мат	
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
