



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 37715

(13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "САМІТ"

(21) 2000041975

(22) 06.04.2000

(24) 15.05.2001

(33) UA

(46) 15.05.2001, Бюл. № 4, 2001 р.

(72) Охабський Іван Михайлович, Ковальчук Ігор
Іванович, Гришук Зоя Аркадіївна, Гермак Вікторія
Леонідівна(73) Охабський Іван Михайлович, Ковальчук Ігор
Іванович(57) Горілка особлива, що має у своєму складі
спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'я-

кшену та харчову кислоту, яка відрізняється тим,
що додатково містить спиртовий розчин ваніліну
10%-ний, а як харчову кислоту містить молочну
кислоту 40%-ну при такому співвідношенні інгреді-
єнтів об. %:

спиртовий розчин ваніліну 10%- ний	0,005-0,011;
молочна кислота 40%-на	0,001-0,004;
спирт етиловий ректифікований	41,3-42,3;
вода питна пом'якшена	решта.

Винахід відноситься до харчової промислово-
сті, а саме до лікєро-горілочного виробництва, до
складів горілок особливих.

Відома горілка особлива "Казіно" (див. "Рецеп-
тури лікєро-горілочаних напоїв і горілок". - Київ,
1994. - С. 255), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця ви- мірювання	Кількість
гідрокарбонат на- трію	кг	0,007
лимонна кислота	кг	0,008
спирт етиловий рек- тифікований вищої очистки та вода пит- на пом'якшена	дм ³	з розрахун- ку на міц- ність купажу 40% об

По даній рецептурі отримують горілку особли-
ву міцністю 40% об., прозору, безбарвну, з м'яким
властивим горілці смаком і характерним горілча-
ним ароматом.

В цій рецептурі як харчову кислоту використо-
вують лимонну кислоту.

Недоліками цієї горілки особливої є низькі ор-
ганолептичні показники, а саме монотонний горіл-
чаний смак і аромат, що погано запам'ятовуються
споживачем.

Найбільш близькою за складом є горілка осо-
блива "Злата Русь" (див. "Рецептури лікєро-
горілочаних напоїв і горілок". - Київ, 1994. - С. 252),
яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця ви- мірювання	Кількість
цукор	кг	0,1
аскорбінова кислота	кг	0,003
спирт етиловий рек- тифікований вищої очистки та вода пит- на пом'якшена	дм ³	з розрахун- ку на міц- ність купажу 40% об

По даній рецептурі отримують горілку особли-
ву міцністю 40% об., прозору, безбарвну, з м'яким
властивим горілці смаком і характерним горілча-
ним ароматом.

В цій рецептурі як харчову кислоту використо-
вують аскорбінову кислоту.

Недоліками цієї горілки особливої є невисокі
органолептичні показники, а саме загальновідомі
смак і аромат, які не виділяють горілку особливу
серед інших і не запам'ятовуються споживачем.

Задачею, на вирішення якої спрямовано вина-
хід, є створення горілки особливої з високими ор-
ганолептичними показниками, а саме смаком без
горілочного тону та легким ароматом цукерок,
шляхом підбору мінімальної кількості інгредієнтів.

Поставлена задача вирішується тим, що горіл-
ка особлива, яка має у своєму складі спирт етило-
вий ректифікований, воду питну пом'якшену та
харчову кислоту, яка згідно винаходу додатково
містить спиртовий розчин ваніліну 10%-ний, а як

харчову кислоту містить молочну кислоту 40%-ну при такому співвідношенні інгредієнтів в об. %:

спиртовий розчин ваніліну 10%-ний	0,005-0,011;
молочна кислота 40%-на	0,001-0,004;
спирт етиловий ректифікований	41,3-42,3;
вода питна пом'якшена	решта.

Завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів в експериментальне визначенні кількості, таких як спиртовий розчин ваніліну 10%-ний разом зі спиртом етиловим ректифікованим і водою питною пом'якшеною в горілці особливий створюється своєрідний легкий аромат цукерок, а завдяки смаковій дії молочної кислоти 40%-ної в смаку зникають горілчані тони.

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/дм³ для натуральної непом'якшеної води; ванілін за ГОСТ 16599; кислота молочна за ГОСТ 490, ТУ-6-09-3372.

Горілка особлива готується у такій послідовності.

Спочатку готують сортировку - водно-спиртову суміш з розрахунку на міцність біля 40% об. - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. Далі в купаажний чан задають 1/2 частину приготовленої сортировки, потім додають спиртовий розчин ваніліну 10%-ний і кислоту молочну 40%-ну, і наприкінці додають останню 1/2 частину сортировки. Потім купааж 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).

Спочатку готують сортировку, змішуючи спирт етиловий ректифікований в кількості 41,8 л і воду питну пом'якшену в кількості 58,19 л, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля. В купаажний чан об'ємом 100 л задають сортировку в кількості 50 л, потім додають спиртовий розчин ваніліну 10%-ний в кількості

0,008 л і кислоту молочну 40%-ну в кількості 0,0025 л, і наприкінці додають останні 49,99 л сортировки. Потім купааж ретельно перемішують на протязі 15 хвилин і фільтрують, після чого лабораторне визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме міцність купаажу, та в разі необхідності уточнюють й, 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 ³ , що пішов на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	3,0;
масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	3,0;
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів (3:1) в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	3,0;
масова концентрація ефірів у перерахунку на оцтово-етиловий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	25,0;
об'ємна частка метилового спирту в розрахунку на безводний спирт, %, не більше	0,03;

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	прозора рідина;
колір	безбарвний;
смак	без горілчаного тону;
аромат	легкий аромат цукерок.

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 шляхом на базі наявного на лікero-горілчаному підприємстві обладнання.

Таблиця

інгредієнти на 100 л	Одиниця виміру.	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
спиртовий розчин ваніліну 10%-ний	л	0,004	0,005	0,008	0,011	0,012
молочна кислота 40%-на	л	0,0005	0,001	0,0025	0,004	0,005
спирт етиловий ректифікований	л	41,3	41,3	41,8	42,3	42,3
вода питна пом'якшена	л	58,6955	58,694	58,1895	57,685	57,683
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд			прозора рідина без сторонніх домішок і осаду			
колір				безбарвний		
смак		горілочаний	трохи пом'якшений горілочаний	м'який, без горілочаного тону	без горілочаного тону	без горілочаного аромату
аромат		характерний горілочаний	горілочаний, з відтінком цукерок	легкий аромат цукерок	легкий ванільний	різкий ванільний
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
