



УКРАЇНА

(19) UA (11) 37952 (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 "СТАРОДАВНЯ"

(21) 2000052627

(22) 06.05.2000

(24) 15.05.2001

(33) UA

(46) 15.05.2001, Бюл. № 4, 2001 р.

(72) Юровський Адольф Михайлович

(73) Харківський завод "Продтовари" у формі за-
критого акціонерного товариства(57) Горілка, що має у своєму складі водно-спир-
тову суміш, цукор і калій перманганат, яка відріз-няється тим, що містить інгредієнти при такому
співвідношенні в %мас:

| Інгредієнти | % мас. |
|--|-----------------|
| цукор | 0,10-0,19 |
| калій перманганат | 0,00006-0,00009 |
| водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 40 %об | решта |

Винахід відноситься до харчової промисловос-
ті, а саме: до лікєро-горілкового виробництва, до
складів горілок.

Відома горілка «Водка «Русская» (див.: Рецеп-
тури ликєро-водочных изделий и водок. - Москва,
1981. - С. 270), яка вміщує на 100 л:

| Компоненти | Одиниця вимірю- вання | Кількість |
|--|-----------------------------|---|
| калій перманганат 0,1%-ний | дм ³ | 0,03 |
| спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена | дм ³ | з розрахунку на міцність купажу 40 %об |

За даною рецептурою отримують горілку міц-
ністю 40 %об, прозору, безбарвну, з горілчаним
смаком і характерним горілчаним ароматом.

Недоліками цієї горілки є низькі органолептич-
ні показники, а саме, - недостатньо пом'якшений
горілчаний смак і аромат. Калій перманганат в та-
кій незначній кількості майже не впливає на показ-
ники готового напою.

Найбільш близькою за складом є горілка «Екс-
тра» (див.: Рецептури ликєро-водочных изделий и
водок. - Москва, 1981.-С.272), яка вміщує на 100 л:

| Компоненти | Одиниця вимірю- вання | Кількість |
|---|-----------------------------|--|
| цукор-пісок рафіно- ваний | кг | 0,25 |
| калій перманганат | кг | 0,0001 |
| спирт етиловий рек- тифікований вищої очистки та вода пит- на пом'якшена | дм ³ | з розрахун- ку на міц- ність купажу 40%об |

За даною рецептурою отримують горілку міц-
ністю 40 %об, прозору, безбарвну, з м'яким горіл-
чаним смаком і характерним горілчаним ароматом.

Недоліками цієї горілки є недостатня стійкість
горілки при довгостроковому зберіганні, а також
чутливість до режиму зберігання, тому як із-за ве-
ликого вмісту калію перманганату в напої прохо-
дять окислювальні процеси, що проявляються у
вигляді осаду- темного опалу.

Задачею, на вирішення якої спрямовано вина-
хід, є створення горілки з високими органолептич-
ними показниками, а саме м'яким без горілкової
гиркоти смаком і характерним горілчаним арома-
том, та значною стійкістю при зберіганні, шляхом
підбору оптимальної кількості інгредієнтів.

Поставлена задача вирішується тим, що горіл-
ка, яка має у своєму складі водно-спиртову суміш,
цукор і калій перманганат, згідно винаходу, містить
інгредієнти при такому співвідношенні в %мас:

| Інгредієнти | % мас |
|--|-----------------|
| цукор | 0,10-0,19 |
| калій перманганат | 0,00006-0,00009 |
| водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 40 %об | решта |

Завдяки вмісту калію перманганату окислюються та випадають в осад спиртові домішки, чим значно покращується смак і аромат горілки. Кількість калію перманганату підібрана таким чином, щоб він повністю без залишку прореагував в процесі виробництва горілки, а окислені спиртові домішки були відфільтровані, чим підвищується стійкість при зберіганні. Завдяки вмісту цукру в напої, значно пом'якшується смак. Горілка, виготовлена на основі даної композиції інгредієнтів, характеризується м'яким без горілкової гіркоти смаком і характерним горілчанним ароматом, та значною стійкістю при зберіганні.

Горілка готується у такій послідовності:

Спочатку по відомій технології готують водно-спиртову суміш - сортувалку з розрахунку на міцність біля 40 %об - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. В купажний чан задають біля 1/2 частини загальної кількості сортировки. Потім в купажний чан вводять цукор у вигляді цукрового сиропу 65,8%-ного, заздалегідь приготовленого з використанням взятої з загального об'єму води питної пом'якшеної, та перемішують. Потім вводять калій перманганат, заздалегідь розведений у воді питній пом'якшеній, взятій з загальної кількості води у співвідношенні 1:1000. Купаж доводять сортувалкою до заданого об'єму, ретельно перемішують і залишають на 2-4 години для асиміляції компонентів. Після цього купаж фільтрують, лабораторно визначають фізико-хімічні показники і органолептичні дані напою та в разі необхідності уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту.

Приклад конкретного виконання (Див.: таблиця, приклад 3):

Для приготуванні 100 л горілки особливої використовують таку сировину:

| Інгредієнт | Кількість |
|--|------------|
| спирт етиловий ректифікований вищої очистки, за ГОСТ 5962 | 41,58 л |
| воду питну, за ГОСТ 2874, з жорсткістю до 0,2 мг-екв/дм ³ для питної непом'якшеної води | 58,27 л |
| калій перманганат, згідно діючих ДСТУ | 0,15 кг |
| цукор-пісок, за ДСТУ 2213 | 0,00008 кг |

Спочатку готують водно-спиртову суміш - сортировку, змішуючи спирт етиловий ректифікований в кількості 41,58 л і воду питну пом'якшену в кількості 58,27 л, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля. В купажний чан об'ємом 100 л задають сортувалку в кількості 50 л. Потім в купажний чан вводять цукор в кількості 0,15 кг у вигляді цукрового сиропу 65,8%-ного, заздалегідь приготовленого з використанням взятої з загального об'єму води питної пом'якшеної, та перемішують. Потім вводять калій перманганат в кількості 0,00008 кг, заздалегідь розведений у воді питній пом'якшеній, взятій з загальної кількості води у співвідношенні 1:1000. Купаж доводять сортувалкою в кількості 49,85 л до об'єму 100 л, ретельно перемішують і залишають на 2-4 години для асиміляції компонентів. Після цього купаж фільтрують, 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.

Потім в купажний чан вводять цукор в кількості 0,15 кг у вигляді цукрового сиропу 65,8%-ного, заздалегідь приготовленого з використанням взятої з загального об'єму води питної пом'якшеної, та перемішують. Потім вводять калій перманганат в кількості 0,00008 кг, заздалегідь розведений у воді питній пом'якшеній, взятій з загальної кількості води у співвідношенні 1:1000. Купаж доводять сортувалкою в кількості 49,85 л до об'єму 100 л, ретельно перемішують і залишають на 2-4 години для асиміляції компонентів. Після цього купаж фільтрують, 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.

за вказаною технологією отримують горілку 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 | м'який, без горілкової гіркоти |
| аромат | характерний горілчанний |

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 лікеро-горілчаному підприємстві обладнання.

Таблиця

| інгредієнти на 100 л | Одиниця виміру | Приклад 1 | Приклад 2 | Приклад 3 | Приклад 4 | Приклад 5 |
|---|----------------|--|-----------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| цукор | кг | 0,08 | 0,1 | 0,15 | 0,19 | 0,2 |
| калій перманганат | кг | 0,00005 | 0,00006 | 0,00008 | 0,00009 | 0,0001 |
| спирт етиловий ректифікований | л | 41,58 | 41,58 | 41,58 | 41,58 | 41,58 |
| вода питна пом'якшена | л | 58,34 | 58,32 | 58,27 | 58,23 | 58,22 |
| Органолептичні показники: | | | | | | |
| Зовнішній вигляд | | Прозора рідина без сторонніх домішок і осаду | | | | |
| Колір | | безбарвний | | | | |
| Смак | | Горічаний, з пекучою гіркотою | Пом'якшений горічаний | М'який, без горічаної гіркоти | М'який, без горічаної гіркоти | М'який, без горічаної гіркоти |
| Аромат | | Різкий спиртовий | Характерний горічаний | Характерний горічаний | Характерний горічаний | Характерний горічаний |
| Термін зберігання | місяців | 8 | 8 | 8 | 7,5 | 6 |
| 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
