



УКРАЇНА

(19) UA (11) 37954 (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 "ЧАРКА"

(21) 2000052634

(22) 10.05.2000

(24) 15.05.2001

(33) UA

(46) 15.05.2001, Бюл. № 4, 2001 р.

(72) Баранов Валентин Володимирович, Даньчак Роман Адамович, Федорчук Наталія Григорівна, Панчук Наталія Миколаївна, Федорейко Любов Романівна

(73) Чортківський лікєро-горілочний завод

(57) Горілка, що має у своєму складі водно-спиртову суміш, лимонну кислоту і цукровмісний компонент, яка відрізняється тим, що як цукровміс-

ний компонент містить вуглеводний модуль «Алкософт» при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 л готового напою:

Інгредієнти	Кількість
вуглеводний модуль «Алкософт», л	0,07-0,13
лимонна кислота, кг	0,0015-0,0025
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 40%об	решта

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме: до лікєро-горілочного виробництва, до складів горілок.

Відома горілка «Січеславська» (див.: Рецептuri лікєро-горілочних напоїв і горілок. - Київ, 1994. - С. 260), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
лимонна кислота	кг	0,001
цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	0,12
спирт етиловий ректифікований «Екстра» та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40%об

За даною рецептурою отримують горілку міцністю 40 %об, прозору, безбарвну, з м'яким смаком і характерним горілчанам ароматом.

Недоліками цієї горілки є недостатні органолептичні показники, тому як дія пом'якшувачих інгредієнтів при такому кількісному їхньому вмісті недостатня.

Найбільш близькою за складом є горілка "Суханівська" (див.: Рецептuri лікєро-горілочних напоїв і горілок. - Київ, 1994. - С. 262), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
цукор	кг	0,05
гідрокарбонат натрію	кг	0,008
лимонна кислота	кг	0,01
спирт етиловий ректифікований та вода питна пом'якшена (водно-спиртова суміш)	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40 %об

В даній горілці як цукровмісний компонент використовують цукор.

За даною рецептурою отримують горілку міцністю 40 %об, прозору, безбарвну, з м'яким смаком і характерним горілчанам ароматом.

Недоліками цієї горілки є те, що достатні органолептичні показники досягаються за рахунок вмісту цукру та гідрокарбонату натрію, що погано впливає на органи травлення, зокрема, дає навантаження на підшлункову залозу.

Задачею, на вирішення якої спрямований винахід, є створення горілки з високими органолептичними показниками, а саме: м'яким, без горілчаної гіркоти, смаком і без різкого горілочного аромату та підвищеними біологічними властивостями, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що горілка, яка має у своєму складі водно-спиртову суміш, лимонну кислоту і цукровмісний компонент, згідно винаходу, як цукровмісний компонент містить вуглеводний модуль «Алкософт» при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 л готового напою:

Інгредієнти	Кількість
вуглеводний модуль «Алкософт», л	0,07-0,13
лимонна кислота, кг	0,0015-0,0025
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 40%об	решта

Завдяки вмісту лимонної кислоти зв'язуються та окислюються домішки в водно-спиртовій суміші, внаслідок чого пом'якшується смак і аромат горілки, а також покращується засвоєння горілки споживачем. Завдяки вмісту вуглеводного модуля «Алкософт», який містить не менше 30% лактулози - замінника цукру з групи дисахаридів, пом'якшуються смакові якості напою. Крім того, лактулоза не розкладається у верхніх відділах кишечника, а проходить в нижні, де активізує діяльність біфідобактерій, що пригнічують діяльність гнильних бактерій і, зокрема, виробництво гнильними бактеріями амонію, що в цілому значно зменшує похмільний синдром. В цілому отримують горілку міцністю 40 %об, з м'яким без горілкової гіркоти смаком і без різкого горілкового аромату, що не викликає похмільного синдрому та високого навантаження на організм.

Горілка готується у такій послідовності:

Спочатку готують 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. В купажний чан задають біля 1/2 частини загальної кількості водно-спиртової суміші. Потім в купажний чан вводять лимонну кислоту, заздалегідь розведену у водно-спиртовій суміші у відношенні 1:10. Далі задають вуглеводний модуль «Алкософт», заздалегідь розведений у водно-спиртовій суміші в відношенні 1:10, і знов перемішують. Купаж доводять водно-спиртовою сумішшю до заданого 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 етилового ректифікованого.

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

Для приготування 100 л горілки використовують таку сировину:

Інгредієнт	Кількість
вуглеводний модуль «Алкософт», згідно дозволу МОЗ України № 5.08.07/5519 від 25.12.98, виробник - фірма «Лактусан» (Росія)	0,10 л
лимонну кислоту, за ГОСТ 908	0,002 кг
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 натуральної непом'якшеної води	решта

Спочатку готують водно-спиртову суміш, змішуючи спирт етиловий ректифікований в кількості 41,58 л і воду питну пом'якшену, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля. В купажний чан об'ємом 100 л задають водно-спиртову суміш в кількості 50 л. Потім в купажний чан вводять лимонну кислоту в кількості 0,002 кг, заздалегідь розведену у водно-спиртовій суміші в відношенні 1:10. Далі задають вуглеводний модуль «Алкософт» в кількості 0,1 л, заздалегідь розведений у водно-спиртовій суміші в відношенні 1:10, і знов перемішують. Купаж доводять водно-спиртовою сумішшю до заданого об'єму 100 л, остаточно перемішують на протязі 15 хв 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.

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	без різкого горілкового аромату

Дегустаційна оцінка за 10-бальною системою - 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 лікero-горілкового підприємстві обладнання.

Таблиця

інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Вуглеводний модуль "Алкософт"	л	0,05	0,07	0,1	0,13	0,15
Лимонна кислота	кг	0,001	0,0015	0,002	0,0025	0,003
спирт етиловий ректифікований	л	41,58	41,58	41,58	41,58	41,58
вода питна пом'якшена	л	решта	решта	решта	решта	решта
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	Кислуватий солодкий
Аромат		Різкий горічаний	Характерний горічаний	Без різкого горічаного аромату	Без різкого горічаного аромату	Без різкого горічаного аромату
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
