



УКРАЇНА

(19) UA (11) 38740 (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 "ОЛЬГІВСЬКА"

(21) 2000095290

(22) 14.09.2000

(24) 15.05.2001

(33) UA

(46) 15.05.2001, Бюл. № 4, 2001 р.

(72) Голімбієвський Олег Дмитрович, Вихристук
Ольга Вікторівна(73) Голімбієвський Олег Дмитрович, Вихристук
Ольга Вікторівна(57) Горілка особлива, що містить у своєму складі
водно-спиртову суміш, ароматний спирт анісу тацукор, яка **відрізняється** тим, що додатково міс-
тить ароматний спирт м'яти перцевої при такому
співвідношенні інгредієнтів на 100 л:

ароматний спирт анісу	0,06-0,1
ароматний спирт м'яти перцевої	0,08-0,12
цукор	0,08-0,12
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 40%об.	решта.

Винахід відноситься до харчової промислово-
сті, а саме - до лікєро-горілчаного виробництва, до
складів горілок особливих.Відома горілка особлива "Холодноярська"
(див.: Рецепттури лікєро-горілчаних напоїв і горілок.
- К., 1994. - С. 293), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Оди- ниця вимі- рюван- ня	Кількість
Ароматний спирт м'яти перцевої	дм ³	0,12
Спирт етиловий ректи- фікований вищої очист- ки та вода питна пом'я- кшена (водно-спиртова суміш)	дм ³	З розра- хунку на міцність купажу 40%об.

Витрата інгредієнтів на 100 л:

Компоненти	Кількість, кг
М'ята перцева	0,01

За даною рецептурою отримують горілку осо-
бливу міцністю 40%об., прозору, безбарвну, з м'я-
ким, властивим горілці смаком і характерним горіл-
лчаним ароматом.Недоліками цієї горілки особливої є низькі ор-
ганолептичні показники, а саме - звичайний горіл-
чаний аромат, незважаючи на наявність в складі
ароматного спирту м'яти перцевої.Найбільш близькою за складом є горілка осо-
блива "Джин «КАРАВЕЛЛА»" (див.: Рецепттурилікєро-водочных изделий и водок. - М., 1981. -
С. 197), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кількість
Ароматний спирт джину "Каравелла"	дм ³	4,8
Ароматний спирт апельсинової олії	дм ³	5,0
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	0,8
Спирт етиловий рек- тифікований вищої очистки та вода пит- на пом'якшена (вод- но-спиртова суміш)	дм ³	З розра- хунку на міцність купажу 45%об.

Витрати інгредієнтів на 100 л:

Компоненти	Кількість, кг
Для отримання ароматного спирту джину "Каравелла"	
Ялівець звичайний (шишко- ягода)	0,4
Коріандр (плоди)	0,1
Аніс звичайний (плоди)	0,08
Кмин звичайний (плоди)	0,03
Кардамон (плоди)	0,01
Кріп запашний	0,01
Загалом:	0,63
Апельсинова олія	0,004
Цукор	0,7

(19) UA (11) 38740 (13) A

За даною рецептурою отримують горілку особливу міцністю 45%об., прозору, безбарвну, з м'яким, трохи пекучим смаком і складним ароматом з відтінком ягоди ялівцю.

Недоліками цієї гіркої настоянки є невисокі органолептичні показники, а саме - пекучий смак, що зменшує попит споживачів.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення горілки особливої з високими органолептичними показниками, а саме м'яким властивим горілці смаком та анісово-пряним ароматом, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що горілка особлива, яка містить у своєму складі водно-спиртову суміш, ароматний спирт анісу та цукор, згідно з винаходом, додатково містить ароматний спирт м'яти перцевої при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 л:

ароматний спирт анісу	0,06-0,1
ароматний спирт м'яти перцевої	0,08-0,12
цукор	0,08-0,12
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 40%об.	решта.

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як цукор, разом з водно-спиртовою сумішшю в горілці особливий пом'якшується смак, а завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів в заданих пропорціях, таких як ароматний спирт анісу та ароматний спирт м'яти перцевої, в горілці особливий створюється оригінальний анісово-пряний аромат. Горілка особлива готується у такій послідовності.

Спочатку готують водно-спиртову суміш з розрахунку на міцність біля 40%об. - суміш спирту етилового ректифікованого з водою питною пом'якшеною, та очищають її на фільтраційній установці. В купажний чан задають біля 50% загальної кількості водно-спиртової суміші, потім додають заздалегідь приготовлені по відомій технології ароматний спирт анісу та ароматний спирт м'яти перцевої, та перемішують. Далі задають цукор у вигляді заздалегідь приготовленого цукрового сиропу 65,8%-ного 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.

Приклад конкретного виконання (див. таблицю, приклад 3)

Спочатку готують водно-спиртову суміш, використовуючи спирт етиловий ректифікований і воду

питну пом'якшену, та очищають її на фільтраційній установці. В купажний чан об'ємом 100 л задають водно-спиртову суміш в кількості 50 л, потім додають заздалегідь приготовлені по відомій технології ароматний спирт анісу в кількості 0,08 л та ароматний спирт м'яти перцевої в кількості 0,1 л, та перемішують. Далі задають цукор в кількості 0,1 кг у вигляді заздалегідь приготовленого цукрового сиропу 65,8%-ного, і знов перемішують. Купаж доводять водно-спиртовою сумішшю до заданого об'єму 100 л, остаточно перемішують протягом 15 хв і фільтрують, після чого лабораторне 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 рецептурою 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	3,5
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:

зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	безбарвний
смак	м'який, властивий горілці
аромат	анісово-пряний

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 виконання є приклади 2, 3, 4. Приклади 1 і 5 виявляють недостатні органолептичні показники, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Горілка особлива готується промисловим способом на базі наявного на лікero-горілчаному підприємстві обладнання.

Таблиця

Інгредієнти на 100 л	Одиниця ви- міру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Ароматний спирт анісу	л	0,04	0,06	0,08	0,1	0,12
Ароматний спирт м'яти перцевої	л	0,06	0,08	0,1	0,12	0,14
Цукор	кг	0,06	0,08	0,1	0,12	0,14
Водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 40% об.	л	Решта до 100 л				
Органолептичні показники						
Зовнішній вигляд			Прозора рідина без сторонніх домішок і осаду			
Колір				Безбарвний		
Смак		Різкий горілчаний	Пом'якшений горілчаний	М'який горілчаний	М'який	М'який трохи солодкуватий
Аромат		Характерний горілчаний	Горілчаний, помічений анісовий відтінок	Гармонійний анісово-пряний	Виразний анісовий м'ятним відтінком	Нав'язливий анісовий та м'ятний
Дегустаційна оцінка за 10-бальною шкалою		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
