



УКРАЇНА

(19) UA (11) 38743 (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 "АДМІРАЛ АБАЗА"

(21) 2000095293

(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, має у своєму складі водно-спиртову суміш, гліцерин, цукор, ароматичний компонент кминну та ароматичний компонент мигдалю, яка відрізняється тим, що як ароматичний компонент кминну містить ароматний спирт кминну, а

як ароматичний компонент мигдалю містить ароматизатор "Мигдаль" фірми "Esarom" (Австрія) при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 л продукту:

ароматний спирт кминну, л	0,05-0,07
ароматизатор "Мигдаль" фірми "Esarom" (Австрія), кг	0,04-0,06
гліцерин, кг	0,005-0,007
цукор, кг	0,08-0,12
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 40% об.	решта.

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме - до лікero-горілчаного виробництва, до складів горілок особливих.

Відома горілка "Українська оксамитова" (див.: Рецептuri лікero-горілчаних напоїв і горілок. - К., 1994. - С. 263), в якій для пом'якшення смаку використовуються гліцерин і цукор, і яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця виміру	Кількість
Гліцерин	кг	0,01
Цукор	кг	0,1
Спирт етиловий ректифікований та вода питна пом'якшена (водно-спиртова суміш)		З розрахунку на міцність купажу 40% об.

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

Недоліками цієї горілки є низькі органолептичні показники, а саме різко виражений характерний горілчаный аромат.

Вказаний недолік може бути виправлений шляхом додавання ароматичних компонентів.

Найбільш близькою до горілки за винаходом є горілка особлива "Кристалл-Дзидрайс" (див.: Рецептuri ликero-водочных изделий и водок. - М., 1981. - С. 273), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця виміру	Кількість
Кминна олія	кг	0,0001
Гіркоминдальна олія	кг	0,00023
Гліцерин	кг	0,013
Цукор	кг	0,1
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена (водно-спиртова суміш)		З розрахунку на міцність купажу 40% об.

В цій рецептурі як ароматичний компонент кминну використовують кминну олію, а як ароматичний компонент мигдалю - гіркоминдальну олію.

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

Недоліками цієї горілки особливої невисокі органолептичні показники, а саме характерний горілчаный аромат без оригінальності, незважаючи на наявність значної кількості ароматичних інгредієнтів. Крім того, ароматичні компоненти - кминна і гіркоминдальна олії - є дорогими компонентами і потребують багатоступеневого розведення в процесі приготування горілки особливої.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення горілки особливої з високими органолептичними показниками, а саме - м'яким смаком і легким пряним ароматом мигдалю, яка прос-

та в приготуванні, шляхом підбору мінімальної кількості інгредієнтів.

Поставлена задача вирішується тим, що горілка особлива, яка має у своєму складі водно-спиртову суміш, гліцерин, цукор, ароматичний компонент кмину та ароматичний компонент мигдалю, згідно з винаходом, як ароматичний компонент кмину містить ароматний спирт кмину, а як ароматичний компонент мигдалю містить ароматизатор "Мигдаль" фірми "Esarom" (Австрія) при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 л продукту:

ароматний спирт кмину, л	0,05-0,07
ароматизатор "Мигдаль" фірми "Esarom" (Австрія), кг	0,04-0,06
гліцерин, кг	0,005-0,007
цукор, кг	0,08-0,12
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 40% об.	решта.

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як цукор і гліцерин разом з водно-спиртовою сумішшю, в горілці особливий виникає м'який смак, а завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як ароматний спирт кмину та ароматизатор "Мигдаль" фірми "Esarom" (Австрія), в горілці особливий створюється легкий пряний аромат мигдалю.

Поєднання вказаних інгредієнтів в заданих кількостях дозволяє отримувати чисті та високі органолептичні показники в результаті спрощеної технології приготування напою.

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 очищують її на фільтраційній установці. Далі в купажний задають біля 50% загальної кількості водно-спиртової суміші, додають заздалегідь приготовлений по відомій технології ароматний спирт кмину та ароматизатор "Мигдаль" фірми "Esarom" (Австрія), попередньо розведений в 10-кратній кількості очищеної водно-спиртової суміші, взятої з загального об'єму. Після цього в купажний чан задають гліцерин, також попередньо розведений в 10-кратній кількості очищеної водно-спиртової суміші, та цукор у вигляді заздалегідь приготовленого цукрового сиропу 65,8%-ного. Купаж доводять водно-спиртовою сумішшю до заданого об'єму, 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 водно-спиртову суміш, використовуючи спирт етиловий ректифікований в кількості 41,74 л і воду питну пом'якшену, та очи-

щують її на фільтраційній установці. В купажний чан об'ємом 100 л задають водно-спиртову суміш в кількості 50 л, потім додають заздалегідь приготовлений по відомій технології ароматний спирт кмину в кількості 0,06 л та ароматизатор "Мигдаль" фірми "Esarom" (Австрія) в кількості 0,05 кг, попередньо розведений в 10-кратній кількості очищеної водно-спиртової суміші, взятої з загального об'єму. Після цього в купажний чан задають гліцерин в кількості 0,006 кг, також попередньо розведений в 10-кратній кількості очищеної водно-спиртової суміші, та цукор в кількості 0,1 кг у вигляді заздалегідь приготовленого цукрового сиропу 65,8%-ного. 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 залежно 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 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
аромат	легкий пряний аромат мигдалю

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 лікєро-горілчаному підприємстві обладнання.

Таблиця

Інгредієнти на 100 л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Ароматний спирт кмину	л	0,04	0,05	0,06	0,07	0,08
Ароматизатор "Мигдаль" фірми "Esarom" (Австрія)	кг	0,03	0,04	0,05	0,06	0,07
Гліцерин	кг	0,004	0,005	0,006	0,007	0,008
Цукор	кг	0,07	0,08	0,1	0,12	0,14
Спирт етиловий ректифікований	л	41,76	41,75	41,74	41,73	41,72
Вода питна пом'якшена	л	решта				
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд			Прозора рідина без сторонніх домішок і осаду			
колір				Безбарвний		
смак		Горілочаний, з пекучою гіркотою	Пом'якшений без пекучої гіркоти	М'який	М'який	М'який, трохи солодкуватий
аромат		Характерний горілочаний	Горілочаний, пряними тонами	Легкий пряний аромат мигдалю	Пряно-мигдальний	Різкий пряно-мигдальний
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
