



УКРАЇНА

(19) UA (11) 38744 (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 ОСОБЛИВА "МЕЖИРІЦЬКА"

(21) 2000095294

(22) 14.09.2000

(24) 15.05.2001

(33) UA

(46) 15.05.2001, Бюл. № 4, 2001 р.

(72) Голімбієвський Олег Дмитрович, Вихристюк
Ольга Вікторівна(73) Голімбієвський Олег Дмитрович, Вихристюк
Ольга Вікторівна(57) Горілка особлива, що містить у своєму складі
водно-спиртову суміш, ароматичний компонент
рослинної сировини та цукромісткий компонент,
яка **відрізняється** тим, що як ароматичний компо-нент рослинної сировини містить ароматний спирт
молодих паростків пшениці, а як цукромісткий ком-
понент містить цукор при такому співвідношенні
інгредієнтів на 100 л:

ароматний спирт молодих паростків пшениці, л	0,1 - 0,3
цукор, кг	0,05 - 0,15
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 40%об	решта

Винахід відноситься до харчової промисло-
вості, а саме до лікєро-горілочного виробництва,
до складів горілок особливих.Відома горілка особлива "Київська Русь" (див.
"Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок",
Київ, 1994 р, ст.276), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кількість
ароматний спирт жит- ніх сухарів	дм ³	0,5
мед	кг	0,05
цукор	кг	0,15
спирт етиловий рек- тифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена (водно- спиртова суміш)	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40%об

Витрата інгредієнтів на 100 л:

Компоненти	Кількість, кг
житні сухарі	0,02
мед	0,05
цукор	0,15

За даною рецептурою отримують горілку осо-
бливу міцністю 40%об, прозору, безбарвну, з злег-
ка пекучим властивим горілці смаком і ароматом
горілки і житніх сухарів.Недоліками цієї горілки особливої є низькі ор-
ганолептичні показники, а саме загальновідомий
горілочний смак і аромат з неприємним пекучим
відтінком, що знижує смакові якості напою і разом
з тим - попит споживачів.Найбільш близькою за складом є горілка осо-
блива "Поліський сувенір" (див. "Рецептури лікєро-
горілочаних напоїв і горілок", Київ, 1994 р, ст.287),
яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кількість
ароматний спирт житнього солоду	дм ³	5,0
мед	кг	0,3
спирт етиловий рек- тифікований вищої очистки та вода пит- на пом'якшена (вод- но-спиртова суміш)	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40%об

Витрата інгредієнтів на 100 л:

Компоненти	Кількість, кг
житній солод	0,2
мед	0,3

Як ароматичний компонент рослинної сирови-
ни горілка особлива містить ароматний спирт жит-
нього солоду, а як цукромісткий компонент - мед.

За даною рецептурою отримують горілку

(19) UA (11) 38744 (13) A

особливу міцністю 40%об, прозору, безбарвну, з м'яким смаком і ароматом житнього солоду.

Недоліками цієї горілки особливої є невисокі органолептичні показники, а саме загальновідомий горілчанний смак, що не володіє характерною оригінальністю, і аромат житнього солоду, який не в повній мірі відповідає аромату натурального жита.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення горілки особливої з високими органолептичними показниками, а саме м'яким смаком без горілчанного тону та тонким рослинним ароматом, шляхом підбору мінімальної кількості необхідних інгредієнтів.

Поставлена задача вирішується тим, що горілка особлива, яка містить у своєму складі водно-спиртову суміш, ароматичний компонент рослинної сировини та цукромісткий компонент, згідно з винаходом, як ароматичний компонент рослинної сировини містить ароматний спирт молодих паростків пшениці, а як цукромісткий компонент містить цукор при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 л:

ароматний спирт молодих паростків пшениці, л	0,1 - 0,3
цукор, кг	0,05 - 0,15
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 40%об	решта

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як цукор і водно-спиртова суміш, та при смаковій дії ароматного спирту молодих паростків пшениці в горілці особливий створюється м'який смак, позбавлений вираженого горілчанного тону, а завдяки додаванню до складу горілки особливої ароматичного інгредієнту - ароматного спирту молодих паростків пшениці - виникає оригінальний тонкий рослинний аромат, що добре пасує горілці, чим викликає попит споживачів.

Горілка особлива готується у такій послідовності:

Спочатку готують водно-спиртову суміш з розрахунку на міцність близько 40% об - суміш спирту етилового ректифікованого з водою питною пом'якшеною, та очищають її на фільтраційній установці. В купажний чан задають близько 50% загальної кількості водно-спиртової суміші, потім додають заздалегідь приготовлений за традиційною технологією ароматний спирт молодих паростків пшениці, причому при приготуванні ароматного спирту молодих паростків пшениці використовують молоді паростки довжиною 6 - 10 см, зкошені, висушені та подрібнені до фракції 1 - 2 мм. Купаж перемішують, 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 в кількості 41,6 л 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 приготовлений за традиційною технологією ароматний спирт молодих паростків пшениці в кількості 0,2 л, причому при приготуванні ароматного спирту молодих паростків пшениці використовують молоді паростки довжиною 6 - 10 см, зкошені, висушені та подрібнені до фракції 1 - 2 мм. Купаж перемішують, 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 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 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, без горілчанного тону
аромат	тонкий рослинний

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 2, 3, 4 приклади. 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 виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Ароматний спирт молодих паростків пшениці, л	л	0,05	0,1	0,2	0,3	0,5
Цукор, кг	кг	0,03	0,05	0,1	0,1 5	0,2
Спирт етиловий ректифікований	л	41,75	41,7	41,6	41,5	41,4
Вода питна пом'якшена	л	Решта	решта	решта	решта	решта
Органолептичні показники:						
Зовнішній вигляд		прозора рідина без сторонніх домішок і осаду				
Колір				Безбарвний		
Смак		пом'якшений горілчаний	м'який, без горілчаного тону	м'який, без горілчаного тону	м'який, без горілчаного тону	м'який, без горілчаного тону
Аромат		характерний горілчаний	Помічений легкий рослинний аромат	Тонкий Рослинний	виразний рослинний	сильний рослинний
Дегустаційна оцінка за 10-бальною шкалою		8,5	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
