

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілчаного виробництва, до композицій інгредієнтів для горілок.

Відома горілка "Сибирская" ["Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок", Москва, «Легкая и пищевая промышленность», 1981, с. 270] для приготування якої використовують спирт і воду. Горілка "Сибирская" містить у купажі на 1000дал: спирт етиловий ректифікований "Екстра", воду питну пом'якшену з розрахунку на міцність купажу 45%об.

За вказаною рецептурою одержують горілку міцністю 45%об., із злегка пекучим смаком властивим горілці і характерним горілчаним ароматом. Спільними суттєвими ознаками відомого та композиції, що заявляється є використання спирту та води, але не зважаючи на ці спільні ознаки горілка не має оригінального смаку і аромату.

Найбільш близькою за складом до винаходу, що пропонується є горілка "Сіверська" ["Рецептуры ликеро-горілчаних напоїв і горілок". - Київ, 1994. – с. 259], що містить, кг/1000дал:

Цукор	10,0
Спирт етиловий	з розрахунку на
ректифікований "Екстра"	міцність 40%об.
Вода питна пом'якшена	

Відома горілка і пропонована композиція мають спільні суттєві ознаки: спирт етиловий ректифікований вищої очистки і воду питну з розрахунку на міцність 40%об., але не зважаючи на це відома горілка не має оригінального смаку та приємного гармонійного аромату.

В основу винаходу поставлена задача створення композиції інгредієнтів горілки "Стевія" шляхом використання як підсолоджувача природного продукту та зміни кількісного і якісного складу компонентів в різні композиції забезпечується отримання горілки з оригінальним, що запам'ятовується, смаком і ароматом та забезпечити розширення асортименту горілчаних виробів.

Поставлена задача вирішується тим, що горілка, яка містить спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду питну, цукор відповідно до винаходу містить в якості підсолоджувача стевіозид, при наступному співвідношенні компонентів, кг/1000дал: стевіозид 0,01 - 0,30, або додатково містить сіль кухонну харчову 0,032 - 0,040, гідрокарбонат натрію 0,526 - 0,566, гідрокарбонат кальцію 0,040 - 0,060, або додатково містить концентрат квасного суслу 2,6 - 3,4, або додатково містить мед липовий 11 - 19, або додатково містить цукор 4,0 - 6,0, гідрокарбонат натрію 0,40 - 0,60, кислоту лимонну 0,134 - 0,174, або додатково містить сік натуральний фільтрований сливовий, або вишневий, або цитрусовий, або інший 8,0 - 12,0, або додатково містить перець червоний стручковий з розрахунку 2шт. на пляшку горілки.

Аналіз відомих інгредієнтів, що використовуються в приготуванні відомих горілок, показує, що деякі введені в заявленому рішенні речовини відомі, наприклад, сіль, мед, перець та інші. Однак, їх застосування в цих композиціях у співвідношеннях з іншими компонентами не забезпечують смакові та ароматичні властивості продукту, які проявляються в пропонованому винаході.

У запропонованому винаході використовують стевіозид(торгова назва) ТУ У 64.00034915.001-95, або "Екстракт стевии сухой" ТУ У 30729147.001-2000 або інші продукти переробки стевії із цукровим еквівалентом 300, які виготовляються під різними торговими назвами. Це - кристалічний, гіроскопічний порошок, який одержують із рослин стевії(Stevia Rebaudiana Bertoni), містить комплекс diterпенових глікозидів(стевіозид, ребаудіозид А, В, С, Д, Е, дулькозид А і стевіл-біозид). Основний вміст глікозидів припадає на стевіозид, тому всі солодкі глікозиди прийнято називати стевіозидами. Порошок добре розчиняється у воді.

Стевія та стевіозид пройшли перевірку в центрі гігієни харчування. Міністерством охорони здоров'я видано дозвіл на використання стевіозиду як підсолоджувача замість цукру. Використовують як натуральний безкалорійний підсолоджувач, який має лікувально-профілактичну дію. Рекомендують як добавку до різних продуктів харчування, особливо при цукровому діабеті, ожирінні, гіпертонічній хворобі, атеросклерозі, порушенні функцій підшлункової залози, інфекційних хворобах, парадонтозі, карієсі зубів. Введення до композицій інгредієнтів горілки як підсолоджувача натурального стевіозиду забезпечує отримання горілки з оригінальним, що запам'ятовується, смаком і ароматом. Крім того, додаткове введення до складу композиції солі кухонної харчової, гідрокарбонату натрію та гідрокарбонату кальцію дозволяє одержати горілку з м'яким, гармонійним, ніжним присмаком, або додаткове введення концентрату квасного суслу дає можливість отримати горілку з приємним, м'яким, гармонійно-злагодженим, злегка хлібним присмаком з ніжним, м'яким, без яскраво-вираженого горілчаного аромату; або додаткове введення меду липового дозволяє отримати горілку з приємним, гармонійним, ніжним присмаком; або додаткове введення цукру, гідрокарбонату натрію та лимонної кислоти дозволяє отримати горілку з приємним, м'яким, гармонійним смаком; або додаткове введення соку натурального фільтрованого(сливового, або вишневого, або цитрусового, або інших) дозволяє отримати горілку з приємним, м'яким, гармонійним смаком і ароматом, характерним для тих плодів, сік із яких додається; або додаткове введення перцю червоного стручкового дозволяє отримати горілку з легко-жовтуватим відтінком і м'яким, злагодженим, приємним перцевим присмаком та ароматом.

Таким чином, завдяки співвідношенню інгредієнтів композицій і введення як підсолоджувача стевіозиду одержують нові композиції горілки, що розширює асортимент горілчаних виробів.

Досліди по відпрацюванню рецептур горілки різних варіантів проводили на Бершадському заводі продуктів "Цеоліг" Вінницької області.

Композиції інгредієнтів горілки готують згідно операцій за технологічною інструкцією лікєро-горілчаного виробництва.

Стевіозид, який використовують в усіх варіантах, розчиняють у невеликій кількості водно-спиртового розчину і розмішують з основними інгредієнтами.

Приклади конкретних виконань приготування наведені в таблицях.

Приготування композиції інгредієнтів горілки "Стевія", кг/1000дал

№ п/п	Перелік інгредієнтів, операції приготування, органолептичні показники	Приклади варіанту 1				
		1	2	3	4	5
1	Підготовка води	ГОСТ 2874-82				
2	Приготування сортівки: спирт етиловий ректифікований вищої очистки і підготовлена вода	ГОСТ 5962 з розрахунку на міцність 40%об.				
3	Коректування сортівки					
4	Пропускання сортівки через активоване вугілля	ГОСТ 6217-74				
5	Фільтрування					
6	Стевіозид	0,01	0,085	0,16	0,255	0,3
		ТУ У 64.00034915.001-95				
7	Коректування горілки					
8	Фільтрування горілки					
Органолептичні показники						
Зовнішній вигляд		Прозора рідина				
Колір		Безбарвний				
Смак	Не злагоджений	Типовий горілочаний	Приємний, м'який, гармонійний	Солодкуватий присмак	Виражений солодкий присмак	
Аромат		Характерний для горілки				
Дегустаційна оцінка за 10- бальною шкалою		8,4	9,2	9,5	9,0	7,5

Таблиця 2

Приготування композиції інгредієнтів горілки, кг/1000дал

№ п/п	Перелік інгредієнтів, операції приготування, органолептичні показники	приклади варіанту 2				
		1	2	3	4	5
1	Підготовка води	ГОСТ 2874-82				
2	Приготування сортівки: спирт етиловий ректифікований вищої очистки і підготовлена вода	ГОСТ 5962 з розрахунку на міцність 40%об.				
3	Коректування сортівки					
4	Гідрокарбонат натрію	0,526	0,536	0,546	0,556	0,566
	Гідрокарбонат кальцію - Ca(HCO ₃) ₂	0,040	0,045	0,050	0,055	0,060
	Сіль кухонна харчова	0,032	0,034	0,036	0,038	0,040
5	Пропускання сортівки через активоване вугілля	ГОСТ 6217-74				
6	Фільтрування					
7	Стевіозид	0,01	0,085	0,16	0,255	0,3
		ТУ У 64.00034915.001-95				
8	Коректування горілки					
9	Фільтрування горілки					
Органолептичні показники						
Зовнішній вигляд		Прозора рідина				
Колір		Безбарвний				
Смак		Не злагоджений	Типовий горілочаний	М'який, гармонійний, з ніжним присмаком	Із солодкуватим присмаком	Виражений солодкий присмак
Аромат		Характерний для горілки				
Дегустаційна оцінка за10- бальною шкалою		8,2	9,0	9,6	8,5	7,2

Таблиця 3

Приготування композиції інгредієнтів горілки, кг/1000дал

№ п/п	Перелік інгредієнтів, операції приготування, органолептичні показники	Приклади варіанту 3				
		1	2	3	4	5
1	Підготовка води	ГОСТ 2874-82				
2	Приготування сортівки: спирт етиловий ректифікований вищої очистки і підготовлена вода	ГОСТ 5962 з розрахунку на міцність 40%об.				
3	Коректування сортівки					
4	Пропускання сортівки через активоване вугілля	ГОСТ 6217-74				
5	Фільтрування					

6	Концентрат квасного сусла			2,6	2,8	3,0	3,2	3,4
7	Стевіозид			0,01	0,085	0,16	0,255	0,3
8	Коректування горілки			ТУ У 64.00034915.001-95				
9	Фільтрування горілки							
Органолептичні показники								
Зовнішній вигляд		Прозора рідина						
Колір		Безбарвний						
Смак		Не збалансований	Звичайний горічаний, м'який	Приємний, м'який, гармонійно-складений з легким хлібним присмаком		Солодкуватий, із слабким хлібним присмаком		Виражений солодкий присмак
Аромат		Ніжний, м'який, без яскраво-вираженого горічаного аромату						
Дегустаційна оцінка за 10-бальною шкалою		7,2	8,8	9,5		9,2		7,4

Таблиця 4

Приготування композиції інгредієнтів горілки, кг/1000дал

№ п/п	Перелік інгредієнтів, операції приготування, органолептичні показники	Приклади варіанту 4				
		1	2	3	4	5
1	Підготовка води	ГОСТ 2874-82				
2	Приготування сортівки: Спирт етиловий ректифікований вищої очистки і підготовлена вода	ГОСТ 5962 з розрахунку на міцність 40%об.				
3	Коректування сортівки					
4	Пропускання сортівки через активоване вугілля	ГОСТ 6217-74				
5	Фільтрування					
6	Мед липовий	11	13	15	17	19
7	Стевіозид	0,01	0,085	0,16	0,255	0,3
8	Коректування горілки	ТУ У 64.00034915.001-95				
9	Фільтрування горілки					
Органолептичні показники						
Зовнішній вигляд		Прозора рідина				
Колір		Безбарвний				
Смак	Типовий горічаний	М'який, збалансований	Приємний, гармонійний з ніжним присмаком	Солодкуватий присмак	Сильно виражений солодкий присмак	
Аромат		Ніжний, м'який, без яскраво-вираженого горічаного аромату				
Дегустаційна оцінка за 10-бальною шкалою		8,6	9,4	9,7	8,2	7,0

Таблиця 5

Приготування композиції інгредієнтів горілки, кг/1000дал

№ п/п	Перелік інгредієнтів, операції приготування, органолептичні показники	Приклади варіанту 5				
		1	2	3	4	5
1	Підготовка води	ГОСТ 2874-82				
2	Приготування сортівки: Спирт етиловий ректифікований вищої очистки і підготовлена вода	ГОСТ 5962 з розрахунку на міцність 40%об.				
3	Коректування сортівки					
4	Гідрокарбонат натрію	0,40	0,45	0,5	0,55	0,60
	Цукор	4,0	4,5	5,0	5,5	6,0
5	Пропускання сортівки через активоване вугілля	ГОСТ 6217-74				
6	Фільтрування					
7	Лимонна кислота	0,134	0,144	0,154	0,164	0,174
8	Стевіозид	0,01	0,085	0,16	0,255	0,3
		ТУ У 64.00034915.001-95				
9	Коректування горілки					
10	Фільтрування горілки					
Органолептичні показники						
Зовнішній вигляд		Прозора рідина				

Колір	Безбарвний				
Смак	Не злагоджений	Типовий горілочаний	Приємний, м'який, гармонійний	Із слабким солодкуватим присмаком	Виражений солодкий присмак
Аромат	Характерний для горілки				
Дегустаційна оцінка за 10-бальною шкалою	8,2	9,2	9,5	8,8	7,5

Таблиця 6

Приготування композиції інгредієнтів горілки, кг/1000дал

№ п/п	Перелік інгредієнтів, операції приготування, органолептичні показники	Приклади варіанту 6				
		1	2	3	4	5
1	Підготовка води	ГОСТ 2874-82				
2	Приготування сортівки: Спирт етиловий ректифікований вищої очистки і підготовлена вода	ГОСТ 5962 з розрахунку на міцність 40%об.				
3	Коректування сортівки					
4	Пропускання сортівки через активоване вугілля	ГОСТ 6217-74				
5	Фільтрування					
6	Сік натуральний фільтрований	8	9	10	11	12
7	Стевіозид	0,01	0,085	0,16	0,255	0,3
		ТУ У 64.00034915.001-95				
8	Коректування горілки					
9	Фільтрування горілки					
Органолептичні показники						
Зовнішній вигляд		Прозора рідина				
Колір		Безбарвний				
Смак	Не злагоджений	Типовий горілочаний	Приємний, м'який, гармонійний		Із слабким солодкуватим присмаком	Виражений солодкий присмак
Аромат		Чистий, характерний для тих плодів, сік з яких додається				
Дегустаційна оцінка за 10-бальною шкалою		8,3	9,0	9,6	8,5	7,2

Таблиця 7

Приготування композиції інгредієнтів горілки, кг/1000дал

№ п/п	Перелік інгредієнтів, операції приготування, органолептичні показники	Приклади варіанту 7					
		1	2	3	4	5	
1	Підготовка води	ГОСТ 2874-82					
2	Приготування сортівки: Спирт етиловий ректифікований вищої очистки і підготовлена вода	ГОСТ 5962 з розрахунку на міцність 40%об.					
3	Коректування сортівки						
4	Пропускання сортівки через активоване вугілля	ГОСТ 6217-74					
5	Фільтрування						
6	Стевіозид	0,01	0,085	0,16	0,255	0,3	
7	Коректування горілки	ТУ У 64.00034915.001-95					
8	Фільтрування горілки						
9	Додавання у пляшки з горілкою перцю червоного стручкового, шт.	20000	20000	20000	20000	20000	
Органолептичні показники							
Зовнішній вигляд		Прозора рідина					
Колір		3 легким жовтуватим відтінком					
Смак	Не злагоджений, з перцевим присмаком	Типовий горілочаний присмак	М'який, злагоджений з приємним перцевим присмаком		Солодкуватий присмак	Виражений солодкий присмак	
Аромат		Легкий перцевий аромат					
Дегустаційна оцінка за 10-бальною шкалою		8,2	9,0	9,5		8,8	7,6

Наведені приклади підтверджують досягнення технічного результату в заявленому інтервалі кількісного вмісту інгредієнтів. Виготовлення композицій інгредієнтів горілки "Стевія", що заявляється, здійснюється на стандартному обладнанні і не потребує додаткових технологічних витрат.