

ГОРШКА ОСОБЛИВА "ПОДІУМ"

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

Відома горілка особлива «Золоте русло» (див. "Рецептури лікоро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.275), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт прополісу	дм ³	0,006
мед	кг	0,2
спирт етиловий ректифікований «Екстра» та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40%об

Витрата Інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Кількість, кг
прополіс	0,0005
мед	0,2

По даній рецептурі отримують горілку особливу міцністю 40%об, *прозору*, безбарвну, з м'яким властивим горілці смаком і характерним горілчаным ароматом.

Недоліками цієї горілки особливої є низькі органолептичні показники, а саме загальновідомий без оригінальності горілчаний смак і такий же аромат.

Найбільш близькою за складом є горілка особлива «Аркадія» (див. "Рецептури лікоро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.268), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт лимонної олії	дм ³	0,2
мед натуральний	кг	0,1
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40%об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Кількість, кг
лимонна олія	0,0013
мед натуральний	0Д

По даній рецептурі отримують горілку особливу міцністю 40%об, прозору, безбарвну, з м'яким властивим горілці смаком і ароматом лимону.

Недоліками цієї горілки особливої є невисокі органолептичні показники, а саме загальновідомий смак без характерної оригінальності та виражений аромат одного з інгредієнтів.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення горілки особливої з високими органолептичними показниками, а саме злагодженим смаком без пекучої горілкової гіркоти та злагодженим екзотичним ароматом фруктів в поєднанні дині, ківі та лимону, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що горілка особлива, має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, мед та ароматичний компонент лимонної олії, яка згідно винаходу додатково містить есенції дині та ківі, а як ароматичний компонент лимонної олії містить спиртовий розчин ефірної лимонної олії 10%-ний при такому співвідношенні інгредієнтів в мас%:

мед	0,04 - 0,08
спиртовий розчин ефірної лимонної олії 10%-ний	0,002 - 0,006
есенція дині	0,001 - 0,005
есенція ківі	0,001 - 0,003
спирт етиловий ректифікований	40,8 - 42,8
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню смакових Інгредієнтів, таких як мед разом зі спиртом етиловим ректифікованим та водою питною пом'якшеною в горілці особливий створюється злагоджений смак без пекучої горілкової гіркоти, а завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як мед, спиртовий розчин ефірної лимонної олії 10%-ний, есенції ківі та дині, взятих в розрахованих пропорціях та кількостях, в горілці особливий створюється гармонійний злагоджений екзотичний аромат фруктів - поєднаний аромат дині, ківі та лимону.

При приготуванні горілки особливої використовують такі інгредієнти:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962-67;
- воду питну за ГОСТ 2874-82 з жорсткістю до 1 мг-екв/дм³ для натуральної непом'якшеної води;
- вугілля активоване марки БАУ-А за ГОСТ 6217-74 для очистки;
- мед, спиртовий розчин ефірної лимонної олії 10%-ний, есенції дині та ківі - згідно діючих ДСТУ та нормативних документів.

Горілка особлива готується у такій послідовності:

Спочатку готують сортировку з розрахунку на міцність біля 40% об - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки, далі задають мед, попередньо розведений в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму. Після цього купаж перемішують та задають спиртовий розчин ефірної лимонної олії 10%-ний. Наприкінці технологічного процесу задають есенції дині та ківі, заздалегідь розведені в 10-кратній кількості сортировки, взятої з загального 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):

У купажний чан об'ємом 100л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 41,8л і воду питну пом'якшену в кількості 58,13л та готують сортировку - водно-спиртову суміш, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля висотою 4м із швидкістю фільтрації 40дал/год. Після очисної обробки у доводний чан вносять мед в кількості 0,06кг, попередньо розведений в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму. Після цього купаж перемішують та задають спиртовий розчин ефірної лимонної олії 10%-ний в кількості 0,004кг. Наприкінці технологічного процесу задають есенції дині в кількості 0,003л та ківі в кількості 0,002л, заздалегідь розведені в 10-кратній кількості сортировки, взятої з загального об'єму. Потім розчин ретельно 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.

По вказаній рецептурі отримують горілку особливу з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %	40
лужність, об'єм соляної кислоти (НС1) 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 безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш <i>ізоамілового і ізобутилового</i> 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 <i>більше</i> та з	0,05

такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	безбарвний
смак	злагоджений, без пекучої гіркоти
аромат	поєднаний екзотичний аромат фруктів - аромат дині, ківі та лимону

Дегустаційна оцінка *по* 10-бальній системі - 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 особлива готується промисловим способом на базі наявного на лікєро-горілчаному підприємстві обладнання.

Таблиця

інгредієнти на 1000 дал	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
мед	кг	0,03	0,04	0,06	0,08	0,09
спиртовий розчин ефірної лимонної олії 10% -ний	кг	0,001	0,002	0,004	0,006	0,007
есенція дині	кг	0,0005	0,001	0,003	0,005	0,0055
есенція ківі	кг	0,0005	0,001	0,002	0,003	0,0035
спирт етиловий ректифікований	л	40,8	40,8	41,8	42,8	42,8
вода питна пом'якшена	л	59,168	59,156	58,131	57,106	57,094
Органолептичні показники						
ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД			прозора рідина без сторонніх домішок і осаду			
колір				безбарвний		
смак		горілочний, характерною пекучою гіркотою	пом'якшений, без пекучої гіркоти	злагоджений, без пекучої гіркоти	м'який, без пекучої гіркоти	м'який, без пекучої гіркоти
аромат		характерний горілочний	помічено екзотичний аромат фруктів	поєднаний екзотичний аромат фруктів дині, ківі та лимону	аромат фруктів дині, ківі та лимону	навіязливий розріднений аромат фруктів
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9