

## ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "СТАНИЧНА"

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

Відома горілка особлива «Древньокиївська» (див. "Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.273), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт житніх сухарів	дм <sup>3</sup>	3,5
ароматний спирт плодів кмину	дм <sup>3</sup>	0,6
цукровий сироп 65,8%-ний	дм <sup>3</sup>	ОД 725
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 40%об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Кількість, кг
житні сухарі	0,14
кмין (плоди)	0,05
цукор	0,15

По даній рецептурі отримують горілку особливу міцністю 40%об, прозору, безбарвну, із злегка пекучим властивим горілці смаком і ароматом горілки і житніх сухарів.

Недоліками цієї горілки особливої є низькі органолептичні показники, а саме пекучий смак, що знижує попит споживачів, та розрізнений аромат горілки та житніх сухарів, що складає негармонійне враження.

Найбільш близькою за складом є горілка особлива «Київська Русь» (див. "Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок"<sup>1</sup>, Київ, 1994р, ст.276), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт житніх сухарів	дм <sup>3</sup>	0,5
мед	кг	0,05
цукор	кг	0,15
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 40% об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	КІЛЬКІСТЬ, КГ
житні сухарі	0,02
мед	0,05
цукор	0,15

По даній рецептурі отримують горілку особливою міцністю 40%об, прозору, безбарвну, з злегка пекучим властивим горілці смаком і ароматом горілки та житніх сухарів.

Недоліками цієї горілки особливої є невисокі органолептичні показники, а саме неоригінальний пекучий горілчаний смак, що знижує попит споживачів, та розрізнений аромат горілки та житніх сухарів.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення горілки особливої з високими органолептичними показниками, а саме м'яким смаком без пекучої горілчаної гіркоти та злагодженим хлібним ароматом з відтінком рослинності, 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, ароматний спирт житніх сухарів і мед, яка згідно винаходу додатково містить ароматний спирт липи та глюкозу при такому співвідношенні інгредієнтів в мас%:

глюкоза	0,02 - 0,04
мед	0,02 - 0,04
ароматний спирт липи	0,08 - 0,12
ароматний спирт житніх сухарів	0,08 - 0,12

спирт етиловий ректифікований	40,6 - 42,6
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як глюкоза та мед разом зі спиртом етиловим ректифікованим та водою питною пом'якшеною, в горілці особливий створюється м'який смак без пекучої горілчаної гіркоти, а завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як ароматний спирт липи та ароматний спирт житніх сухарів разом з ароматом меду, в горілці особливий створюється злагоджений хлібний аромат з відтінком рослинності.

При приготуванні горілки особливої використовують такі інгредієнти:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962;
- воду питну за ГОСТ 2874 з жорсткістю до 1 мг-екв/дм<sup>3</sup> для натуральної непом'якшеної води;
- вугілля активоване марки БАУ за ГОСТ 6217 для очистки;
- мед за ГОСТ 19792;
- глюкоза за ГОСТ 975-88;
- липа та житні сухарі - згідно діючих ДСТУ та НТД.

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 глюкозу та мед, попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму, та перемішують. Після цього в купажний чан вносять ароматний спирт липи та ароматний спирт житніх сухарів, 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 41,6л і воду питну пом'якшену в кількості 58,14л 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 задають глюкозу в кількості 0,03кг та мед в кількості 0,03кг, попередньо розведені в 10-кратній

кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму, та перемішують. Після цього в купажний чан вносять ароматний спирт липи в кількості 0,1л та ароматний спирт житніх сухарів в кількості 0,1л. 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) 0,1моль/дм <sup>3</sup> , що пішов на титрування 100см <sup>3</sup> горілки, см <sup>3</sup> , не більше	3,5
масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий безводному спирті, мг/дм <sup>3</sup> , не більше	8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш Ізоамілового І ізобутилового спиртів (3:1) в безводному спирті, мг/дм <sup>3</sup> , не більше	4,0
масова концентрація ефірів у перерахунку на оцтово-етиловий в безводному спирті, мг/дм <sup>3</sup> , не більше	30,0
об'ємна частка метилового спирту в розрахунку на безводний спирт, %, не більше та з	0,05

такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	безбарвний
смак	м'який, без пекучої горілкової гіркоти
аромат	злагоджений хлібний, з відтінком рослинності

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.

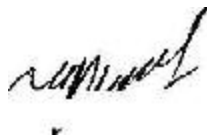
Заявники:

$\sim f^{\wedge}IM^{\wedge}$



Ю.А.Останкевич

— Л.М.Білоцерковець



Таблиця

інгредієнти на 100 л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
глюкоза	кг	0,01	0,02	0,03	0,04	0,05
мед	кг	0,01	0,02	0,03	0,04	0,05
ароматний спирт липи	л	0,07	0,08	0,1	0,12	0,13
ароматний спирт житніх схарів	л	0,07	0,08	0,1	0,12	0,13
спирт етиловий ректифікований	л	40,6	40,6	41,6	42,6	42,6
вода питна пом'якшена	л	9,24	59,2	58,14	57,08	57,04
Органолептичні показники						
зовнішній вигляд			прозора рідина без сторонніх домішок і осаду			
колір				безбарвний		
смак		з пекучою горілкою гіркотою	пом'якшений, без пекучої горілки гіркоти	м'який, без пекучої горілки гіркоти	м'який, без пекучої горілки гіркоти	м'який, без пекучої горілки гіркоти
аромат		горілки	горілки з хлібним відтінком	злагоджений з хлібним, відтінком рослинності	хлібно- рослинний	роз'єднаний, хліба та липи
дегустаційна оцінка по 10-б альній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9