

## ГОРІШКА ОСОБЛИВА "АЙДАР"

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

Відома горілка особлива «Житомир» (див. "Рецептури лікero-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.274), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
біомаса женьшеню	кг	0,05
ефірна олія хмелю 1:10	кг	0,0006
цукор	кг	0,05
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
біомаса женьшеню	0,05
ефірна олія хмелю	0,00006
цукор	0,05

По даній рецептурі отримують горілку особливу міцністю 40%об, прозору, безбарвну, з характерним горілчанам смаком і ароматом хмелю.

Недоліками цієї горілки особливої є низькі органолептичні показники, а саме смак без оригінальності та аромат лише одного Інгредієнту - хмелю -при наявності ряду інших.

Найбільш близькою за складом є горілка особлива «Хмільна» (див. "Рецептури лікero-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.294), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт хмелю	дм <sup>3</sup>	0,05
ароматний спирт м'яти	дм <sup>3</sup>	0,1
мед	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
хміль	0,01
м'ята перцева	0,02
мед	0,15

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

Недоліками цієї горілки особливої є невисокі органолептичні показники, а саме невизначений смак і загальовідомий без оригінальності горілчаный аромат.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення горілки особливої з високими органолептичними показниками, а саме смаком без пекучої горілчаної гіркоти та пряно-квітковим ароматом, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що горілка особлива, яка має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, ароматний спирт хмелю та мед, згідно винаходу додатково містить гліцерин при такому співвідношенні інгредієнтів в мас%:

ароматний спирт хмелю	0,8 - 1,2
гліцерин	0,01 - 0,02
мед	0,08 - 0,12

спирт етиловий ректифікований	39,9 - 41,4
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як мед та гліцерин разом зі спиртом етиловим ректифікованим та водою питною пом'якшеною в горілці особливий створюється смак без пекучої горілчаної гіркоти, а завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як ароматний спирт хмелю та мед, в горілці особливий виникає пряно-квітковий аромат. Саме ароматний спирт хмелю надає ароматупряного, а мед - квіткового відтінку.

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;
- мед за ГОСТ 19792-87;
- гліцерин за ГОСТ 6259-75.

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, та перемішують. Після цього задають гліцерин, також розведений в 10-кратній кількості очищеної сортировки з загального об'єму, і знов перемішують. Наприкінці технологічного процесу задають ароматний спирт хмелю, купаж 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 40,7л і воду питну пом'якшену в кількості 58,19л та готують сортировку - водно-спиртову суміш, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля висотою 4м із швидкістю фільтрації

40 дал/год. Після очисної обробки у доводний чан задають мед в кількості 0,1 кг, попередньо розведений в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму, та перемішують. Після цього задають гліцерин в кількості 0,015 кг, також розведений в 10-кратній кількості очищеної сортировки з загального об'єму, і знов перемішують. Наприкінці технологічного процесу задають ароматний спирт хмілью в кількості 1 л. 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 <sup>3</sup> , що пішов на титрування 100 см <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	без пекучої горілкової гіркоти
аромат	пряно-квітковий

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 и 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Горілка особлива готується промисловим способом на базі наявного на лікєро-горілчаному підприємстві обладнання.

Таблиця

інгредієнти на 1 00л	Одиниця в им і р у	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ароматний спирт хмелю	л	0,7	0,8	1	1,2	1,3
гліцерин	кг	0,005	0,01	0,01 5	0,02	0,025
мед	кг	0,07	0,08	0,1	0,12	0,13
спирт етиловий	л	41,4	41,4	40,7	39,9	39,9
ректифікований						
вода питна пом'якшена	л	57,825	57,71	58,185	58,76	58,645
Органолептичні показники						
зовнішній вигляд			прозора рідина без сторонніх домішок і осаду			
колір				безбарвний		
смак		з пекучою горілкою	без пекучої горілки	без пекучої горілки	без пекучої горілки	з хмільною горілкою
аромат		горілковий	горілковий, з пряним присмаком	пряно-квітковий	пряний	різкий пряний
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9