



(19) **UA** (11) **32 080** (13) **C2**
(51)МПК ⁷ **C 12G 3/06**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
УКРАИНЫ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ УКРАИНЫ

(21), (22) Заявка: 98126769, 22.12.1998
(24) Дата начала действия патента: 15.01.2003
(46) Дата публикации: 15.01.2003

(72) Изобретатель:
Мизернюк Анатолий Яковлевич, UA,
Гергало Надежда Степановна, UA,
Белоцерковец Лариса Михайловна, UA

(73) Патентовладелец:
Лещинский Александр Олегович, UA,
Научно-производственное предприятие
"Пищевые продукты "Мультимикс", UA

(54) водка особая "континенталь"

(57) Реферат:

Задачей, на решение которой направлено изобретение, является создание водки особой с высокими органолептическими показателями, а именно вкусом без жгучей горечи цветочным привкусом и цветочно-розовым ароматом, путем подбора необходимых ингредиентов в нужных количествах. Соотношение ингредиентов в об. %:

спиртовой раствор розового масла 10 %-ный	0,00008 - 0,00012
глицерин	0,01 - 0,03
ароматный спирт хвои ели	0,2 - 0,4
спирт этиловый ректифицированный	40,6 - 42,4
вода питьевая смягченная	Остальное

Официальный бюлетень "Промышленная собственность". Книга 1 "Изобретения, полезные модели, топографии интегральных микросхем", 2003, N 1, 15.01.2003. Государственный департамент интеллектуальной собственности Министерства образования и науки Украины.

U A 3 2 0 8 0 C 2

U A 3 2 0 8 0 C 2



(19) **UA** (11) **32 080** (13) **C2**
 (51) Int. Cl.⁷ **C 12G 3/06**

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF
 UKRAINE

STATE DEPARTMENT OF INTELLECTUAL
 PROPERTY

(12) **DESCRIPTION OF PATENT OF UKRAINE FOR INVENTION**

(21), (22) Application: 98126769, 22.12.1998
 (24) Effective date for property rights: 15.01.2003
 (46) Publication date: 15.01.2003

(72) Inventor:
 Mizerniuk Anatolii Yakovych, UA,
 Herhalo Nadia Stepanivna, UA,
 Bilotserkovets Larysa Mykhailivna, UA

(73) Proprietor:
 Leschynskiyi Oleksandr Olehovych, UA,
 Research-and-production enterprise "Food
 products "Mulytmix", UA

(54) special vodka "continental"

(57) Abstract:

Problem being solved by the invention is in making special vodka with high organoleptic characteristics, in particular, taste without scalding bitterness and with flower taste and flower-rose odor, through choosing needed ingredients in needed quantities. Component ratio in volume %:

Alcohol solution of the rose oil 10 %	0.00008 – 0.00012
Glycerin	0.01 – 0.03
Aromatic spirit of the fir needle	0.2 – 0.4
Ethyl rectified alcohol	40.6 – 42.4
Softened drinking water	The rest

Official bulletin "Industrial property". Book 1 "Inventions, utility models, topographies of integrated circuits", 2003, N 1, 15.01.2003. State Department of Intellectual Property of the Ministry of Education and Science of Ukraine.

U A 3 2 0 8 0 C 2

U A 3 2 0 8 0 C 2



(19) **UA** (11) **32 080** (13) **C2**
(51)МПК ⁷ **C 12G 3/06**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

(12) ОПИС ВІНАХОДУ ДО ПАТЕНТУ УКРАЇНИ

(21), (22) Дані стосовно заявки:
98126769, 22.12.1998

(24) Дата набуття чинності: 15.01.2003

(46) Публікація відомостей про видачу патенту
(деклараційного патенту): 15.01.2003

(72) Винахідник(и):

Мізернюк Анатолій Якович, UA,
Гергало Надія Степанівна, UA,
Білоцерковець Лариса Михайлівна, UA

(73) Власник(и):

Лещинський Олександр Олегович, UA,
Науково-виробниче підприємство "Пищевые
продукты" "Мультимикс", UA

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "КОНТИНЕНТАЛЬ"

(57) Реферат:

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення горілки особливої з високими органолептичними показниками, а саме смаком без пекучої горілкової гіркоти з квітковим присмаком та квітково-трояндовим ароматом, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях. Співвідношення інгредієнтів в об. %:

спиртовий розчин трояндової олії 10 %-ний	0,00008 - 0,00012
гліцерин	0,01 - 0,03
ароматний спирт хвої ялини	0,2 - 0,4
спирт етиловий ректифікований	40,6 - 42,4
вода питна пом'якшена	решта.

UA
32080
C2

UA
32080
C2

Опис винаходу

5 Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілочного виробництва, до складів горілок особливих.

Відома горілка особлива "Кримгорілка" [див. "Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок", Київ, 1994 р, ст. 282], яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
спиртовий розчин трояндової олії 10%-ний	дм ³	0,0014
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40%об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
трояндова олія	кг	0,00014

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

20 Недоліками цієї горілки особливої є низькі органолептичні показники, а саме загальновідомий смак без оригінальності.

Найбільш близькою за складом є горілка особлива "Різдвяна" [див. "Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок", Київ, 1994 р, ст. 288], яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт хвої сосни	дм ³	0,12
ароматний спирт материнки	дм ³	0,12
цукор	кг	0,2
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40% об

Витрата інгредієнтів на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
хвоя сосни	кг	0,005
материнка	кг	0,005
цукор	кг	0,2

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

40 Недоліками цієї горілки особливої є невисокі органолептичні показники, а саме загальновідомий горілочаний смак і такий же аромат без характерних особливостей.

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

45 Поставлена задача вирішується тим, що горілка особлива має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену та спиртовий розчин трояндової олії 10%-ний, яки згідно винаходу додатково містить гліцерин та ароматний спирт хвої ялини при такому співвідношенні інгредієнтів в об %:

спиртовий розчин трояндової олії 10%-ний 0,00008 -
 - 0,00012
 гліцерин 0,01 - 0,03
 ароматний спирт хвої ялини 0,2 - 0,4
 спирт етиловий ректифікований 40,6 - 42,4
 вода питна пом'якшена решта

55 Завдяки поєднанню інгредієнтів, таких як гліцерин разом зі спиртом етиловим ректифікованим та водою питною пом'якшеною в горілці особливої створюється смак без пекучої горілочаної гіркоти, а завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як ароматний спирт хвої ялини та спиртовий розчин трояндової олії 10%-ний в горілці особливої створюється квітково-трояндовий аромат та додається квітковий присмак.

При приготуванні горілки особливої використовують такі інгредієнти:

60 спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5%2-67;
 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 621744 для очистки;
 гліцерин згідно ГОСТ6824;
 хвоєю ялини за ТР У18.5084;
 65 олію трояндову за ТР У18.5084.

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 гліцерин, попередньо розведений в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму. Після цього задають спиртовий розчин трояндової олії 10%-ний та знов перемішують. Наприкінці технологічного процесу задають ароматний спирт хвої ялини, 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 100 л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 41,5 л і воду питну пом'якшену в кількості 58,18 л 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 гліцерин в кількості 0,02кг, попередньо розведений в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму. Після цього задають спиртовий розчин трояндової олії 10%-ний в кількості 0,0001л та знов перемішують. Наприкінці технологічного процесу задають ароматний спирт хвої ялини в кількості 0,3л. 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 (HCl) 0,1 моль/дм ³ , що пішов на титрування 100см 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 без пекучої горілкової гіркоти, з квітковим присмаком	
аромат	квітково-трояндовий
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-горілкового підприємстві обладнання.

Формула винаходу

Горілка особлива, що має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену та спиртовий розчин трояндової олії 10 %-ний, яка відрізняється тим, що додатково містить гліцерин та ароматний спирт хвої ялини при такому співвідношенні інгредієнтів в об. %:

спиртовий розчин трояндової олії 10 %-ний	0,00008 - 0,00012
гліцерин	0,01 - 0,03
ароматний спирт хвої ялини	0,2 - 0,4
спирт етиловий ректифікований	40,6 - 42,4
вода питна пом'якшена	решта.

Офіційний бюлетень "Промислова власність". Книга 1 "Винаходи, корисні моделі, топографії інтегральних мікросхем", 2003, N 1, 15.01.2003. Державний департамент інтелектуальної власності Міністерства освіти і науки України.

Таблиця

Інгредієнти на 1000 дал	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
спиртовий розчин троїдової олії 10%-ний	л	0,00007	0,00008	0,0001	0,00012	0,00013
гліцерин	кг	0,008	0,01	0,02	0,03	0,032
ароматний спирт хвої ялини	л	0,15	0,2	0,3	0,4	0,45
спирт етиловий ректифікований	л	40,65	40,6	41,5	42,4	42,35
вода питна пом'якшена	л	59,19	59,19	58,18	57,17	57,17
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд		прозора рідина без сторонніх домішок і осаду				
колір		безбарвний				
смак		з пекучою горілкою	без пекучої горілки	без пекучої горілки, квітковим присмаком	без пекучої горілки, з хвойним присмаком	без пекучої горілки, з хвойним присмаком
аромат		горілковий	помічено легкий квітковий відтінок	яскраво виражений квітково-троїдовий	квітковий хвойним відтінком	різкий хвойний
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9

UA 32080 C2

UA 32080 C2