

Союз Советских
Социалистических
Республик



Государственный комитет
Совета Министров СССР
по делам изобретений
и открытий

О П И С А Н И Е ИЗОБРЕТЕНИЯ

К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(11) 591503

(61) Дополнительное к авт. свид-ву —

(22) Заявлено 13.06.75 (21) 2163260/28-13

с присоединением заявки № —

(23) Приоритет —

(43) Опубликовано 05.02.78. Бюллетень № 5

(45) Дата опубликования описания 26.01.78

(51) М. Кл.²
С 12 G 3/12

(53) УДК 663.26'9
(088.8)

(72) Авторы
изобретения

Г.Я. Рудь, В.А. Грудко, И.С. Сальникова и Б.М. Гитенштейн

(71) Заявитель

Кишиневский сельскохозяйственный институт им. М.В. Фрунзе

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ЭНАНТОВОГО ЭФИРА

1

Изобретение относится к винодельческой промышленности, в частности к способу получения энантового эфира, и может найти применение в косметической и ликеро-водочной промышленности.

Известен способ получения энантового эфира путем гидролиза липоидных соединений дрожевой массы, введение ее в жидкую среду и перегонки последней [1].

Недостатком известного способа является низкий выход энантового эфира.

Целью предлагаемого способа является увеличение готового продукта. Для этого в предлагаемом способе гидролиз осуществляют цитолитическим ферментным препаратом, выделенным из виноградной улитки *Helix pomatia*.

Гидролиз осуществляют при температуре 25-30°C, pH 5,6-5,8 в течение 40-48 час.

Способ осуществляют следующим образом.

Густые дрожжи, являющиеся отходом винодельческого производства, нагревают до температуры 25-30°C, вводят в них цитолитический ферментный препарат, выделенный из виноградной улитки *Helix pomatia*, и выдерживают в те-

2

чение 40-48 час, осуществляя при этом гидролиз липоидных соединений дрожевой массы при pH 5,6-5,8. Полученную массу после гидролиза вводят в жидкую среду и подвергают перегонке. Перегонку производят в течение 3-4 час, до прекращения выделения энантового эфира, при этом полученный при перегонке пар направляют в холодильник, дистиллят отстаивают, а полученный энантовый эфир высаливают.

Пример 1. 100 кг густых дрожжей загружают в емкость и подогревают до температуры 30°C. К подогретым дрожжам добавляют 500 г литолитического ферментного препарата, выделенного из виноградной улитки *Helix pomatia*, и выдерживают в течение 48 час. Полученную массу после гидролиза липоидных соединений дрожевой массы смешивают со 100 л воды и подают в перегонный куб с паровым барботером. Перегонку производят в течение 3 час до прекращения выделения энантового эфира. Полученный при перегонке пар направляют в холодильник, дистиллят отстаивается, а полученный эфир высаливают.

Для получения безалкогольных напитков или кондитерских изделий энанто-

вый эфир растворяют в спирте в необходимом соотношении и добавляют к купажу или при закладке.

Пример 2. При получении этилового эфира в процессе производства плодоягодного спирта 1 т виноматериала помещают в смесительный сосуд, куда добавляют 20 л густых дрожжей, предварительно подогретых до температуры 25°C. К подогретым дрожжам добавляют 100 г цитолитического ферментного препарата, выделенного из виноградной улитки *Helix pomatia*, и выдерживают в течение 40 час. Смесь подают на перегонку. Полученный коньячный спирт содержит заданное количество энантового эфира.

Предлагаемый способ позволяет увеличить выход энантового эфира в 1,5 раза. Кроме того, получение его в процессе производства спирта значительно улучшает вкусовые качества последнего, придает ему приятные мыльные тона,

приближая к уровню французских спиртов.

Формула изобретения

5

1. Способ получения энантового эфира путем гидролиза липоидных соединений дрожевой массы, введения ее в жидкую среду и перегонки последней, отличающийся тем, что, с целью увеличения выхода готового продукта, гидролиз липоидных соединений осуществляют цитолитическим ферментным препаратом, выделенным из виноградной улитки *Helix pomatia*.

10

15

20

2. Способ по п.1, отличающийся тем, что гидролиз осуществляют при 25-30°C, pH 5,6-5,8, в течение 40-48 час.

Источники информации, принятые во внимание при экспертизе:

1. Вюстенфельд Г., Гезелер Г. Производство наливок, настоек, ликеров. М., 1959, с.42.

Редактор О. Иванова

Составитель Л. Пашинина
Техред А. Богдан

Корректор Т. Макаревич

Заказ 532/22

Тираж 568

Подписное

ЦНИИПИ Государственного комитета Совета Министров СССР
по делам изобретений и открытий

113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д.4/5

Филиал ИПП "Патент", г. Ужгород, ул. Проектная, 4