



УКРАЇНА

(19) UA (11) 17323 (13) U
(51) МПК (2006)
C12G 3/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) АЛКОГОЛЬНИЙ ЗІГРІВАЛЬНИЙ НАПІЙ

1

2

(21) u200603743

(22) 05.04.2006

(24) 15.09.2006

(46) 15.09.2006, Бюл. № 9, 2006 р.

(72) Урганова Наталя Вячеславівна

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДА-
ЛЬНІСТЮ "ДОНЕЦЬКИЙ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИЙ
ЗАВОД "ЛІК", Товариство з обмеженою відпові-
дальністю "Харківський лікєро-горілчаний завод-
плюс", Климець Павло Анатолійович(57) 1. Алкогольний зігрівальний напій, що містить
водно-спиртову рідину з спирту етилового ректи-
фікованого і води питної підготовленої та аромат-
но-смакову добавку, який **відрізняється** тим, що
як ароматно-смакову добавку використовують на-
стій або ароматний спирт, або екстракт кореня
імбиру при наступному співвідношенні інгредієнтів
на 1000 дал продукту:

настій або ароматний спирт, або екстракт кореня імбиру, дм ³	0,3-2,0
водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифіко- ваного і води питної підготов- леної	решта з роз- рахунку на міцність 37,5- 45%.

2. Напій за п. 1, який **відрізняється** тим, що дода-
тково містить настій або ароматний спирт солоду,
настій або ароматний спирт прянощів, гліцерин,натрій двовуглекислий, лимонну кислоту, підсоло-
джувач, при наступному співвідношенні інгредієн-
тів на 1000 дал продукту:

настій або ароматний спирт, або екстракт кореня імбиру, дм ³	0,3-2,0
настій або ароматний спирт пря- нощів, дм ³	0,5-15,0
настій або ароматний спирт со- лоду, дм ³	0-15,0
підсолоджувач, кг	0,6-20,0
гліцерин, кг	0,1-1,0
натрій двовуглекислий, кг	0,1-2,0
лимонна кислота, кг	0-0,3
водно-спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого і во- ди питної підготовленої	решта з розрахунку на міцність 37,5- 45%.

3. Напій за п. 2, який **відрізняється** тим, що як
підсолоджувач використовують водно-спиртовий
розчин цукру, глюкози, фруктози або меду.4. Напій за будь-яким з пп. 2-3, який **відрізняєть-
ся** тим, що як настій або ароматний спирт пряно-
щів використовують настої або ароматні спирти
перцю гіркого, перцю духмяного, кориці, мускатно-
го горіха, орегано, фенхеля, кардамону, коріандру,
лаврового листу.Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, зокрема, до лікєро-горілчаних виробів.
Відомий спосіб виробництва горілки особливої
[RU 2141513 C1, C12G 3/06, опубл. 20.11.1999],
яка містить, у л на 1000 дал продукту:

ароматний спирт суміші анісу, калгана та імбиру, л	1,8-2,2
65,8% цукровий сироп, л	13-14
водно-спиртова рідина, л	решта

Недоліком цієї горілки із таким складом є не-
високі органолептичні показники, крім того високий
вміст цукру обмежує коло споживачів такого про-
дукту, які не можуть вживати продукти із цукром
через певні хвороби. Відома горілка [RU 2156288
C1, C12G 3/06, опубл. 20.09.2000], яка має наступ-

ний склад, на 1000 дал продукту:

кальція пангамат, кг	0,01-0,015
мед, кг	4,5-5,5
водно-спиртовий настій імбиру I та II зливу, л	0,2-0,4
водно-спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого «Люкс» та води питної, л	решта

Недоліком горілки із таким складом є теж не-
високі органолептичні показники - мед у складі
горілки недостатньо пом'якшує різкий горілчаний
смак. Відома гірка настійка [UA 7048 U,
C07D233/56, C12G3/06, опубл. 5.06.2005], що
включає водно-спиртову рідину з спирту етилово-
го ектифікованого та води питної підготовленої,(13) U
(11) 17323
(19) UA

настій мускатного горіху, настій калгану, настій коріандру, настій імбиру, настій перцю чорного, настій гвоздики, колер, 65,8% цукровий сироп, при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал продукту:

настій мускатного горіху 1 та 2 зливу, дм ³	2,0-5,0
настій калгану 1 та 2 зливу, дм ³	10,0-20,0
настій коріандру 1 та 2 зливу, дм ³	7,0-10,0
настій імбиру 1 та 2 зливу, дм ³	7,0-10,0
настій перцю чорного 1 та 2 зливу, дм ³	7,0-9,0
настій гвоздики 1 та 2 зливу, дм ³	3,0-5,0
колер, кг	8,0-9,0
65,8% цукровий сироп, дм ³	100,0-130,0

водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої, дм³

Недоліком цієї горілки є складність виготовлення, необхідність сировини із відносно високою вартістю, високий вміст цукру, невисокі органолептичні показники.

Задачею корисної моделі є створення алкогольного напою із високими органолептичними показниками, який мав би цілющі властивості, невисоку вартість інгредієнтів, та технологія виготовлення такого продукту була відносно простою. Поставлена задача вирішується складом алкогольного зігрівального напою, який містить водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого і води питної підготовленої та ароматну-смакову добавку, і як ароматну-смакову добавку використовують настій або ароматний спирт або екстракт кореню імбиру при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал продукту:

настій або ароматний спирт або екстракт кореню імбиру, дм ³	0,3-1,0
водно-спиртову рідина з спирту етилового ректифікованого і водопитної підготовленої	решта з розрахунку на міцність 37,5-45%

Крім того, алкогольний зігрівальний напій може додатково містити настій або ароматний спирт солоду, настій або ароматний спирт прянощів, гліцерин, натрій двовуглекислий, лимонну кислоту, підсолоджувач, при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 пал продукту

настій або ароматний спирт або екстракт кореня імбиру, дм ³	0,3-1,0
настій або ароматний спирт прянощів, дм ³	0,5-15,0
настій або ароматний спирт солоду, дм ³	0-15,0
підсолоджувач, кг	0,6-20,0
гліцерин, кг	0,1-1,0
натрій двовуглекислий, кг	0,1-2,0
лимонна кислота, кг	0-0,3
водно-спиртову рідина з спирту етилового ректифікованого і води питної підготовленої	решта з розрахунку на міцність 37,5-45%

Крім того, як підсолоджувач використовують водно-спиртовий розчин цукру, глюкози, фруктози або меду.

Крім того, як настій або ароматний спирт пря-

нощів використовують настої або ароматні спирти перцю гіркого, перцю духмяного, кориці, мускатного горіху, орегано, фенхелю, кардамону, коріандру, лаврового листу.

Технічний результат, який досягається корисною моделлю: високі органолептичні показники, цілющі властивості напою, розширення асортименту продукції.

Імбир лікарський (синонім - імбир звичайний) - відома рослина, яка походить з Південної Азії. Імбир здавна використовують у медицині, застосовують настій або відвар сухого очищеного кореню рослини. Завдяки цілому комплексу активних компонентів, що містяться в імбирові, імбир має широкий спектр цілющих властивостей: загальна тонізуюча дія на організм; стимулює процеси обміну речовин в організмі і тому має зігрівальну дію; заспокійлива дія при судорогах, блювоті, нудоті; застосовують при запаленні та атонії кишечника; має бактерицидну дію і може застосовуватись при лікуванні застуди, грипу. Одно із особливих властивостей імбиру - посилення дії лікарських препаратів різного спектру дії, тому імбир часто додають до лікарських засобів на основі різноманітних лікарських рослин. Але в окремих випадках при застосуванні великих доз імбиру можливі побічні небажані ефекти.

Застосування імбиру у невеликих дозах в алкогольному напої у вигляді настою, ароматного спирту або екстракту кореню надає напою цілющі властивості, такий напій має виражену зігрівальну властивість.

Додання до напою додатково інших інгредієнтів, а саме - настою або ароматного спирту солоду, настою або ароматного спирту прянощів, гліцерину, натрію двовуглекислого, лимонної кислоти, підсолоджувача, дозволяє створювати напій із високими органолептичними показниками із різними смаковими відтінками, розширити асортимент харчових продуктів.

Далі показані приклади конкретного виконання корисної моделі. Ці приклади лише ілюструють корисну модель, але не обмежують її.

Приклад 1

Для виготовлення алкогольного напою використовують:

спирт етиловий ректифікований згідно з ДСТУ 4221;

воду питну підготовлену згідно ГОСТ 2874;

імбир (кореневища) згідно з ГОСТ 29046.

Настій імбиру готують згідно з Технологічною інструкцією по лікєро-горілочному виробництву ТІ У 18.4466 та Технологічним регламентом на виробництво горілок і лікєро-горілочних ТР У 18.5084.

Для приготування настою імбиру в чан для настоювання вносять 0,04кг подрібненого кореню імбиру і заливають 1,4дм³ водно-спиртової рідини міцністю 70%. Після 5 діб настоювання отримують настій імбиру 1 зливу міцністю 65% у кількості 1,0дм³.

Підготовлену сортировку з розрахованою міцністю у кількості 9999дм³ після обробки активованим вугіллям заливають у купажний чан, куди при перемішуванні додають 1дм³ настою імбиру.

Отриманий алкогольний напій є прозорою

безбарвною рідиною без домішок та осаду, має міцність 40%, смак характерний горілчаний із ледь чутким пряним присмаком.

Приклад 2

Ароматний спирт кореню імбиру та ароматний спирт мускатного горіху готують згідно з Технологічною інструкцією по лікero-горілчаному виробництву ТІ У 18.4466 та Технологічним регламентом на виробництво горілок і лікero-горілчаних ТР У 18.5084.

Першу частину підготовленої сортировки з розрахованою міцністю після обробки активованим вугіллям заливають у купажний чан, куди при пе-

ремішуванні додають 0,5дм³ ароматного спирту імбиру та 1,5дм³ ароматного спирту мускатного горіху. Після 10 хвилин перемішування у чан додають водно-спиртовий розчин фруктози що містить 4кг фруктози, 0,5кг гліцерину, 0,3кг натрію двовуглекислого, 0,2кг лимонної кислоти. Після 30 хвилин перемішування у купажний чан додають другу частину підготовленої сортировки із розрахунку для доведення міцності напою до 42%.

Отриманий алкогольний напій є прозорою безбарвною рідиною без домішок та осаду, має міцність 42%, смак м'який горілчаний із вираженим присмаком мускатного горіху.