



УКРАЇНА

(19) UA (11) 17524 (13) U
(51) МПК
C12G 3/04 (2006.01)
C12G 3/06 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) МІЦНИЙ АЛКОГОЛЬНИЙ НАПІЙ

1

(21) u200607467

(22) 05.07.2006

(24) 15.09.2006

(46) 15.09.2006, Бюл. № 9, 2006 р.

(72) Якімець-Грицан Галина Михайлівна, Юнко
Мирон Іванович

(73) Якімець-Грицан Галина Михайлівна, Юнко
Мирон Іванович

(57) 1. Міцний алкогольний напій, що містить водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого і пом'якшеної води та принаймні одну добавку, який **відрізняється** тим, що як добавка використане сусальне золото з вмістом у ньому золота не менше ніж 90мас.%, при цьому кількісний вміст добавки становить 0,005-0,075г на один літр водно-спиртової рідини.

2

2. Алкогольний напій за п.1, який **відрізняється** тим, що вміст сусального золота у водно-спиртовій рідині становить 0,015г на один літр.

3. Алкогольний напій за п.1 або 2, який **відрізняється** тим, що у ньому використане сусальне золото у вигляді пластинок товщиною 0,00125-0,005мм.

4. Алкогольний напій за п.3, який **відрізняється** тим, що пластинки сусального золота у ньому подібнені до розміру не більше 3мм.

5. Алкогольний напій за п.1, який **відрізняється** тим, що додатково містить харчові ароматизовані спиртові настої і/або морси, і/або соки, і/або екстракти.

Корисна модель стосується харчової промисловості, зокрема лікєро-горілчаного виробництва і може бути використана для виготовлення міцних алкогольних напоїв.

Термін „міцний” в характеристиці напою використаний у значенні „напій, вміст спирту в якому перевищує 28об.%. ”.

Відомі алкогольні напої, які містять різноманітні добавки. Так, особлива горілка „Башмаков” містить добавку кмину [Патент України № 21601, МПК6 C12G3/06, 1998], горілка „Елочка” - настій біомаси свіжих голок ялинкової хвої [Патент РФ №2142003, МПК6 C12G3/06, 1999], солодка настоянка „Смородина на коньяке” [Патент РФ № 2136733, МПК6 C12G3/06, 1999] - морс чорної смородини, водно-спиртовий настій листя смородини, кори дуба, коріандру. Добавки поліпшують смакові якості напоїв, збагачують їх мікроелементами.

Існує багато рецептур міцних алкогольних напоїв, які містять лікарські добавки. Горілка особлива „Сотник” [Патент РФ №2143481, МПК6 C12G3/06, 1999] містить у своєму складі суміш меліси, деревію і полину, які використовуються при лікуванні шлунково-кишкового тракту. Горілка „Банкір” [Патент РФ №2135565, МПК6 C12G3/06,

1999] містить лікувальні добавки у вигляді водно-спиртового екстракту із рослин родини маренових, багатих на макро- і мікроелементи та біологічно активні речовини, які сприяють виведенню з організму важких металів, радіонуклідів, знижують алкогольну інтоксикацію. В лікер „Нектар Дагестана” [Патент РФ №2138542, МПК6 C12G3/06, 1999] добавлені прополіс, морс із чорної смородини та абрикосів. Горілка „Уссурийская жемчужина” [Патент РФ №2142501, МПК6 C12G3/06, 1999] містить корені женьшеню і елеутерококу, настоянка „Жемчужина Сибіри” [Патент РФ №2039805, МПК6 C12G3/06, 1995] окрім екстракту елеутерококу містить левзею сафлоровидну, родіолу рожеву, соснові бруньки та пантокрин.

Вказані лікарські добавки підвищують біологічну цінність готових продуктів та в незначних дозах тонізуюче впливають на організм людини. Але алкогольні напої через численні добавки мають низьку стабільність зберігання.

Цей же ж недолік має міцний алкогольний напій „Гонор Виртус”, вибраний за найближчий аналог [Патент РФ №2098474, МПК6 C12G3/06, 1997]. Напій містить водно-спиртову рідину міцністю 40об.% із спирту етилового ректифікованого і пом'якшеної питної води, добавки глюкози, фруктози,

(19) UA (11) 17524 (13) U

настою пророслих зерен вівса та іонів срібла. Іони срібла додають у рідину не прямо, а через оброблення води активованим вугіллям, що імпрегноване сріблом. Додаток срібла через активоване вугілля додає напою деякі бактерицидні властивості. Але стабільність напою недостатня через невелику, до того ж неконтрольовану кількість іонів срібла у розчині, оскільки вони додаються у розчин через вугільний фільтр, який має властивість забиватися при фільтрації.

В основу корисної моделі поставлене завдання розробити рецептуру міцного алкогольного напою, який сприяв би розширенню асортименту високоякісних алкогольних напоїв і мав би високу стабільність зберігання.

Поставлене завдання вирішується тим, що у міцному алкогольному напої, який містить водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого і пом'якшеної води та, принаймні, одну добавку, згідно з корисною моделлю, в якості добавки використано сусальне золото з вмістом у ньому золота не менше за 90мас.%, при цьому кількісний вміст добавки становить 0,005-0,075г на один літр водно-спиртової рідини. Найбільш прийнятна до вживання кількість золота у водно-спиртовій рідині становить 0,015 г на один літр.

Бактерицидна властивість сполук золота та його колоїдних розчинів відома здавна. Золото використовували як панацею від усіх хвороб [див. Большая медицинская энциклопедия. Под ред. Петровского Б.В., третье изд., т.8, М.: «Советская энциклопедия», 1978.- с.467-467]. На цій властивості золота і ґрунтується корисна модель. Експериментальне було встановлено, що для досягнення високої стабільності зберігання готового алкогольного напою необхідний кількісний вміст золота має становити 0,005-0,075г на один літр водно-спиртової рідини. Менша його кількість не призводить до бажаних наслідків, більша доза небажана через недоцільне збільшення собівартості напою, а також для уникнення можливості передозування накопичення золота у організмі людини при зловживанні алкоголем. Хоча золото, як харчова добавка, зареєстровано у Європейському співтоваристві під кодом 175, тобто як таке, що не шкодить здоров'ю. В якості хімічного барвника його давно вже використовують у глазурях кондитерських виробів або як прикрасу до шоколаду. Зазвичай золото містить домішки срібла, міді, вісмуту, платини, заліза [Некрасов Б.В. Основы общей химии. Т.3, М.: «Химия», 1970]. Для дотримання вимог безпечного споживання до складу алкогольного напою необхідно вводити сусальне золото, максимально очищене від домішок. Допустимий вміст золота у сусальному золоті має бути не менший за 90мас.% при допустимій концентрації у ньому срібла не більше 7мас.% і міді не більше 4мас.%. Експериментальне було встановлено, що колоїдний розчин золота у водно - спиртовій рідині утворюється за умови, що міцність рідини не менша за 28об.%. Колоїдний розчин не може бути утворений у рідині з меншим вмістом спирту, бо золото в ній спливає наверх і утворює плівку на поверхні. Оскільки хімічна активність золота низька, утворюють його колоїдний розчин, використовуючи сусальне золото з товщиною пластинок

0,00125-0,005мм, подрібнених до розміру не більше 3мм. Використовуючи бактерицидні властивості золота, його можна додавати до будь-яких міцних алкогольних напоїв, наприклад, горілок, настоянок, лікерів. Тому алкогольний напій може додатково містити у своєму складі ароматизовані спиртові настої, соки, морси, екстракти, відвари або їх суміші.

Алкогольний напій за запропонованою рецептурою являє собою прозору безбарвну (у разі відсутності барвників і інших харчових добавок) або забарвлену (у разі наявності барвників або інших барвистих харчових добавок) рідину, яка приваблює виблискує, переливається і грає зсередини блискучими золотими часточками. Напій має привабливий зовнішній вигляд, який викликає бажання скуштувати його на смак, а також напій має необхідну стабільність зберігання, яка не залежить від додаткового вмісту напою.

Готують запропонований алкогольний напій таким чином.

За відомою технологією готують міцний алкогольний напій. Невелику частину виготовленого напою відливають в окрему місткість і додають туди необхідну кількість листочків сусального золота, виходячи з розрахунку, що у 1л напою його має бути 0,015г. Лопатевою мішалкою, що має швидкість обертання до 3000об./хв., протягом 3-5 хвилин розбивають листики золота у рідині на дрібні шматочки. При великих обертах подрібнене золото утворює з рідиною міцності більше 28об.% колоїдний розчин. Отриманий розчин вливають у основну частину рідини при її безперестанному і інтенсивному перемішуванні. Через 1-2 хвилини перемішування напій готовий до вживання. Його розливають в пляшки і закупорюють.

Приклад 1

Виготовлення горілки „Золото Полуботка". Для виробництва горілки готують воду, пом'якшуючи її активованим вугіллям або будь-яким іншим способом до твердості 0,2мг.екв/дм³. Готують сортировку міцністю до 40%, фільтрують та обробляють адсорбентом. Додають цукор. Знову фільтрують через пісочні фільтри і обробляють активованим вугіллям, пропускаючи через вугільні колонки. Після цього відбирають від отриманої горілки частину приблизно у 10л. занурюють у неї 100 листочків сусального золота масою по 0,015г кожний і розбивають їх мішалкою 3-5 хвилин. Після подрібнення золота отриману суміш виливають у основну масу рідини, безперестанно перемішуючи її. Отриманий колоїдний розчин розливають у пляшки.

Приклад 2

Виготовлення лікеру міцного „Золоті роси". Для виготовлення лікеру використовують спирт етиловий ректифікований вищої очистки і воду питну пом'якшену до твердості не більше 0,2мг.екв/ дм³. Готують водно-спиртову рідину, одержують настої кардамону і горіха мускатного першого і другого зливів. Змішують водно-спиртову рідину, настої кардамону і горіха мускатного, додають ароматичний спирт плодів анісу, спиртовий розчин гвоздичної олії, цукровий сироп за затвердженою рецептурою. Перемішують, відстоюють, фільтрують. Перед розливанням у пляшки

аналогічно описаній у прикладі 1 технології подрібнюють листики сусального золота у порівняно невеликій кількості лікеру і аналогічно змішують з основною масою рідини. Після цього лікер розливають у пляшки.

Одержані у такий спосіб міцні алкогольні напої розширюють асортимент міцних алкогольних напоїв, які мають більшу стабільність, крім того мають надзвичайно гарний вигляд і приємний смак. Мілко подрібнені шматочки золота при споживанні абсолютно не відчутні. Золото не змінює колір напою, не впливає на смакові якості, бо не має смаку і не вступає в хімічні реакції з компонентами напою.

Крім того, відомо, що вживання мікро доз ме-

талевого золота знижує потребу організму до вживання алкоголю [див. Баддя Л.Н. Использование гомеопатического метода в лечении алкоголизма. - Национальный гомеопатический союз, Киев, 1999. - с.11]. Існує гомеопатичний препарат „Неовітал-плюс“, який містить добавки золота і використовується для лікування від алкогольної залежності на початковій стадії лікування, бо може прийматись на фоні вживання алкоголю. Базуючись на цих відомостях, можна припустити, що на початковій стадії лікування від алкогольної залежності можливо використовувати міцні алкогольні напої з добавками золота як додаткові лікувальні препарати, які полегшують стан хворого.