



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40124 (13) A

(51) 6 C12G3/04, C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) МІЦНИЙ АЛКОГОЛЬНИЙ НАПІЙ

(21) 2000063480

(22) 14.06.2000

(24) 16.07.2001

(33) UA

(46) 16.07.2001, Бюл. № 6, 2001 р.

(72) Грицан Ігор Михайлович, Якімець Галина
Михайлівна(73) Грицан Ігор Михайлович, UA, Якімець Галина
Михайлівна, UA(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 добавку використано сусальне золото з вмістом у ньому золота не менше за 90%, при цьому кількісний вміст

добавки становить 0,005-0,075 г на один літр водно-спиртової рідини.

2. Алкогольний напій за п. 1, який **відрізняється** тим, що вміст сусального золота у водно-спиртовій рідині становить 0,015 г на один літр рідини.3. Алкогольний напій за п. 1 або 2, який **відрізняється** тим, що у ньому використано сусальне золото у вигляді пластинок товщиною 0,00125-0,005 мм.4. Алкогольний напій за п. 3, який **відрізняється** тим, що пластинки сусального золота у ньому подібнені до розміру не більше 3 мм.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.

Винахід відноситься до харчової промисловості, зокрема, до лікєро-горілчаного виробництва, і може бути використаний на заводах, які виготовляють міцні алкогольні напої.

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

Відомі алкогольні напої, які містять різноманітні добавки. Так, особлива горілка "Башмаков" містить добавку кмину (п. України № 21604, МПК6 C12G3/06, 1998), горілка "Ёлочка" - настій біомаси свіжих голок ялинової хвої (п. РФ № 2142003, МПК6 C12G3/06, 1999), солодка настоянка "Смородина на коньяке" (п. 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" (п. РФ № 2143481, МПК6 C12G3/06, 1999) містять у своєму складі суміш меліси, деревію і полину, які використовуються при лікуванні шлунково-кишкового тракту. Горілка "Банкірь" (п. 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" (п. РФ №

2138542, МПК6 C12G3/04, 1999) добавлені прополіс, морс із чорної смородини і абрикосів. Горілки "Уссурийская жемчужина" (п. РФ № 2142501, МПК6 C12G3/06, 1999) і "Астраханский лотос" - містять настій кореня женьшеню і елеутерококу, відповідно, настоянка "Жемчужина Сибири" (п. 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, у незначних дозах тонізуюче впливають на організм людини. Але алкогольні напої через численні добавки мають низьку стабільність зберігання.

Цей же самий недолік має міцний алкогольний напій "Гонор Виртус", вибраний у якості прототипу (п. РФ № 2098474, МПК6 C12G3/06; 1997). Напій містить водно - спиртову рідину міцністю 40 об.% із спирту етилового ректифікованого і пом'якшеної питної води, добавки глюкози, фруктози, настою пророслих зерен вівса та іонів срібла. Іони срібла додають у рідину непрямо, а через оброблення води активованим вугіллям, що імпрегноване сріблом. Добавка 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 забиватись при фільтрації.

(19) UA (11) 40124 (13) A

В основу винаходу поставлена задача розробити рецептуру міцного алкогольного напою, який сприяв би розширенню асортименту високоякісних алкогольних напоїв і мав би високу стабільність зберігання.

Поставлена задача вирішена тим, що в міцному алкогольному напої, який містить водно - спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого і пом'якшеної води та, принаймні, одну добавку, відповідно до винаходу, в якості добавки використано сусальне золото з вмістом у ньому золота не менше за 90 мас.%, при цьому кількісний вміст добавки становить 0,005 - 0,075 г 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 - 468). На цій властивості золота і ґрунтується винахід. Експериментально було встановлено, що для досягнення високої стабільності зберігання виготовленого алкогольного напою необхідний кількісний вміст золота має становити 0,005 - 0,075 г 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. При тому, що 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 90 мас.% при допустимій концентрації у ньому срібла не більше 7 мас.% і міді не більше 4 мас.%. Експериментально було встановлено, що колоїдний розчин золота у водно - спиртовій рідині утворюється за умови, що міцність рідини не менша за 28 об.%. 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 - 0,005 мм, подрібнених до розміру не більше 3 мм. 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 додатків) або

забарвлену (у разі наявності барвників або інших барвистих харчових додатків) рідину, яка приваблює виблискує, переливається і грає зсередини блискучими золотими часточками. Напій має привабливий зовнішній вигляд, який викликає бажання скуштувати його на смак. При цьому 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 1 л напою його має бути 0,015 г. Лопатевою мішалкою, що має швидкість обертання до 3000 об./хв., протягом 3 - 5 хвилин розбивають листки золота у рідині на дрібні шматочки. При великих обертах подрібнене золото утворює з рідиною міцність більше 28 об.% 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 0,2 мг.екв/дм³. Готують сортировку міцністю до 40%, фільтрують її, 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 10 л, занурюють у неї 100 листочків сусального золота масою по 0,015 г кожний і розбивають їх мішалкою 3 - 5 хвилин. (В домашніх умовах можна виготовити такий напій за допомогою міксера). Після подрібнення золота отриману суміш вливають у основну масу рідини, безперестанно перемішуючи її. Отриманий колоїдний розчин розливають по пляшках і закривають їх.

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 твердості 0,2 мг.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 листки сусального золота у порівняно невеликій кількості лікеру і аналогічно змішують з основною масою рідини. Після цього лікер розливають по пляшках і закупорюють їх.

Одержані у такий спосіб міцні алкогольні напої розширюють асортимент міцних алкогольних напоїв, що мають більшу стабільність, крім того мають незвичайно красивий вигляд і приємний смак. Мілко подрібнені шматочки золота при споживанні зовсім не відчутні. Золото не змінює колір напою. Золото також не впливає на смакові якості

напою, бо не має смаку і не вступає в хімічні реакції з компонентами напою.

Крім того, відомо, що вживання мікродоз металевого золота знижує потребу організму до вживання алкоголю (див. Бадья 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 ви-

користується для лікування від алкогольної залежності на початковій стадії лікування, бо може прийматись на фоні вживання алкоголю. Базуючись на цих відомостях, можливо припустити, що на початковій стадії лікування від алкогольної залежності можна використовувати міцні алкогольні напої з добавками золота як додаткові лікувальні препарати, які полегшують стан хворого.

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку _____ 2001 р. Формат 60х84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.
(044) 268-25-22
