



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 35520

(13) C2

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) ГОРІЛКА

1	2
(21) 2000074206	Ginseng D2 - D6
(22) 14.07.2000	Rhodiola rosea D2 - D6
(24) 15.12.2004	Potentilla erecta D2 - D6
(46) 15.12.2004, Бюл. № 12, 2004 р.	Leusea carthamoides D2 - D6
(72) Намчук Ігор Михайлович, Немчин Олександр Федорович, Колесник Юрій Миколайович, Набіус Іванна Анатоліївна	Schizandra chinensis D2 - D6
(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "НОВА ІНТЕРНАЦІОНАЛЬНА КОРПОРАЦІЯ"	Sophora japonica D2 - D6
(56) RU 2053278 C1, 27.01.1996	Eleutherococcus senticosus D2 - D6
RU 2113141 C1, 20.06.1998	Inula helenium D2 - D6
(57) 1. Горілка, що містить водно-спиртову рідину та добавку медичного призначення, яка відрізняється тим, що як добавку медичного призначення вона містить 10-20 ^г гомеопатичної добавки у вигляді розчину, який містить такі інгредієнти у гомеопатичному розведенні:	Pantocrin D2 - D6
Grataegus ucrainica D1 - D8	Echinopanax D2 - D6
Echinacea purpurea D2 - D8	Aralia manshurica D2 - D6
Hypericum perforatum D2 - D8	Berberis D3 - D8
	Phosphorus D6 - D30
	Selenium D10 - D30
	Acidum ascorbinicum D2 - D6.
	2. Горілка за п.1, яка відрізняється тим, що додатково містить 1 - 3кг гліцерину у розрахунку на 1000 дал горілки.
	3. Горілка за п.1, яка відрізняється тим, що додатково містить 2 - 40кг цукру у розрахунку на 1000 дал горілки.

Винахід стосується лікєро-горілкової промисловості і може бути використаний у виробництві горілок особливиx.

Асортимент лікєро-горілчаних виробів розширюється і постійно поповнюється новими напоями, серед яких є композиції, що містять тонізуючі чи лікувальні компоненти. Так, наприклад, горілка особлива "Житомир" (патент України №22128, С1203/06, 30.04.98. Бюл. №2) крім водно-спиртової рідини й цукру додатково містить біомасу женьшеню та олію хмелю при такому співвідношенні інгредієнтів, кг у розрахунку на 1000дал готового продукту:

цукор	4,8-5,2
олія хмелю	0,005-0,006
біомаса женьшеню	4,8-5,2
водно-спиртова рідина	до міцності купажу 40%.

Як стверджують автори патенту, приготавлена горілка особлива мала гармонійну повноту смаку,

приємний аромат хмелю, м'який тонізуючий ефект і придатна до виробництва.

Причинами, які перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату, є специфічний присмак горілки, який не завжди може задовольнити пересічного споживача. Крім того, для виготовлення горілки особливої "Житомир" використовують біомасу женьшеню та олію хмелю - компоненти, що дорого коштують.

Як прототип вибрана горілка "Золото Росії" (пат Росії №2021345, МПК⁸ С12G3/08, 1994 рік), яка за найбільшою кількістю суттєвих ознак співпадає із горілкою, що заявляється. Вона містить спирт етиловий ректифікований "Екстра", воду питну пом'якшену, а також добавку медичного призначення під назвою "Харчова адаптогенна добавка медичного призначення" (ХАДМ), яка включає: Ная (Naia), ацидум формікум (Acidum formicum), меркуріус цианатус (Mercurius cyanatus), ар-сенік йодатум (Arsenum iodatum),

(13) C2

(11) 35520

(19) UA

сабаділа (*Sabadilla*), бовіста (*Bovista*), туя (*Thuia*), інсулін (*Insulinum*), фосфор (*Phosphorus*), цинкум валеріанікум (*Zincum valerianicum*), хінінум арсеніцикум (*Chininum arsenicicum*), феррум фосфорікум (*Ferrum phosphoricum*), туберкулін (*Tuberculinum*) при наступному співвідношенні інгредієнтів, л на 1000дал готового продукту:

харчова адаптогенна добавка медичного призначення 19-22
водно-спиртова рідина решта.
Згідно з другим залежним пунктом формули російського патенту (вибраного в якості прототипу) харчова адаптогенна добавка медичного призначення (ХАДМ) включає зазначені інгредієнти в наступних кількостях:

наая (Naia)	$1 \cdot 10^{-12} - 1 \cdot 10^{-60}$
ацидум формікум (<i>Acidum formicum</i>)	$1 \cdot 10^{-12} - 1 \cdot 10^{-60}$
меркуріус ціанатус (<i>Mercurius cyanatus</i>)	$1 \cdot 10^{-12} - 1 \cdot 10^{-60}$
фрценік йодатум (<i>Arsenum iodatum</i>)	$1 \cdot 10^{-12} - 1 \cdot 10^{-60}$
сабаділа (<i>Sabadilla</i>)	$1 \cdot 10^{-12} - 1 \cdot 10^{-60}$
бовіста (<i>Bovista</i>)	$1 \cdot 10^{-12} - 1 \cdot 10^{-60}$
туя (<i>Thuia</i>)	$1 \cdot 10^{-12} - 1 \cdot 10^{-60}$
інсулін (<i>Insulinum</i>)	$1 \cdot 10^{-12} - 1 \cdot 10^{-60}$
фосфор (<i>Phosphorus</i>)	$1 \cdot 10^{-12} - 1 \cdot 10^{-60}$
цинкум валеріанікум (<i>Zincum valerianicum</i>)	$1 \cdot 10^{-12} - 1 \cdot 10^{-60}$
хінінум арсеніцикум (<i>Chininum arsenicicum</i>)	$1 \cdot 10^{-12} - 1 \cdot 10^{-60}$
феррум фосфорікум (<i>Ferrum phosphoricum</i>)	$1 \cdot 10^{-12} - 1 \cdot 10^{-60}$
туберкулін (<i>Tuberculinum</i>)	$1 \cdot 10^{-12} - 1 \cdot 10^{-60}$

Харчова адаптогенна добавка медичного призначення (ХАДМ) - компонент, що пропонується як складова частина горілки "Золото России", виготовляється відповідно до лабораторного регламенту Р.920804 для медичних потреб в якості адаптогенного засобу. Адаптогенний ефект ХАДМ проявляється в підвищенні показників РОК (кількість клітин, що утворюють розетки з еритроцитами барана) до 68230 ± 205 і 63816 ± 201 у пацієнтів. При використанні ХАДМ не спостерігається алергічних реакцій та інших побічних ефектів. Як стверджують автори патенту, горілка "Золото России" має тонізуючу дію на організм. Горілка має м'який смак та характерний горілчаный аромат.

Причинами, що перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату є те, що ХАДМ завдяки складу інгредієнтів може проявляти адаптогенні властивості не на кожну людину (не більше, ніж 20% споживачів) і придатна для випадків, коли людина проходить процес адаптації.

В основу винаходу поставлена задача створити горілку, яка за рахунок зміни кількісного та якісного складу має здатність нейтралізувати шкідливий вплив забрудненого навколишнього середовища, зберігаючи при цьому традиційні органолептичні властивості горілки: м'який без гіркоти смак і характерний горілчаный аромат. Технічний результат від використання винаходу виражається у підвищенні фізичної працездатності, стимуляції та зміцненні імунітету, стійкості до несприятливих умов навколишнього середовища, зменшенні негативного впливу патогенних радіа-

ційних, фізико-хімічних і мікробних чинників. Горілка при помірному вживанні посилює сексуальну потенцію, допомагає зняти стресовий стан, зберігаючи при цьому. Крім того, горілка зберігає традиційні органолептичні властивості горілки: м'який без гіркоти смак і характерний горілчаный аромат.

Поставлена задача вирішується тим, що горілка, яка містить водно-спиртову рідину та добавку медичного призначення, згідно з винаходом, в якості добавки медичного призначення вона містить $10-20 \text{ дм}^3$ гомеопатичної добавки у вигляді розчину, який містить такі інгредієнти у гомеопатичному розведенні:

<i>Grataegus ucrainica</i>	D1-D8
<i>Echinacea purpurea</i>	D2-D8
<i>Hypericum perforatum</i>	D2-D8
<i>Ginseng</i>	D2-D6
<i>Rhodiola rosea</i>	D2-D6
<i>Potentilla erecta</i>	D2-D6
<i>Leusea carthamoides</i>	D2-D6
<i>Schizandra chinensis</i>	D2-D6
<i>Sophorajaponica</i>	D2-D6
<i>Eleutherococcus senticosus</i>	D2-D6
<i>Inula helenium</i>	D2-D6
<i>Pantocrin</i>	D2-D6
<i>Echinopanax</i>	D2-D6
<i>Aralia manshurica</i>	D2-D6
<i>Berberis</i>	D3-D8
<i>Phosphorus</i>	D6-D30
<i>Selenium</i>	D10-D30
<i>Acidum ascorbinicum</i>	D2-D6

Згідно з винаходом, горілка додатково містить 1-3кг гліцерину, або 2-40кг цукру у розрахунок на 1000дал горілки.

Між сукупністю суттєвих ознак винаходу, що заявляється, і технічним результатом існує такий причинно-наслідковий зв'язок. Завдяки заявленому співвідношенню компонентів зникає пекучий смак і гіркота, які характерні для міцних алкогольних напоїв. У сукупності зі спиртом ректифікованим і пом'якшеною водою одержують горілку, яка має смак м'який без гіркоти та характерний горілчаный аромат.

Використання для виробництва горілки гомеопатичної добавки, яка містить інгредієнти у гомеопатичному розведенні D1-D30, у джерелах науково-технічної та патентної інформації не виявлено. Горілка, що заявляється, є новим кроком у виробництві спиртних напоїв.

Гомеопатичні розведення у спеціальній літературі з гомеопатії здійснюються (див. наприклад, "Практическое гомеопатическое лекарствоведение". Руководство. Переклад із французької під редакцією д-ра В.В. Ізразцова, 2-е видання. Київ, "Українська Радянська Енциклопедія", 1990 рік, стор.8-9), вживаючи ті ж речовини, що й алопатія, запозичені з трьох царств природи (рослинного, тваринного та мінерального). Розведення готують шляхом додавання певної дози розчинника (звичайно спирту, дистильованої води або молочного цукру). Якщо в результаті додавання розчинника вміст речовини зменшується у 10 разів, то таке розведення називають десятковим розведенням і позначають так: D1. Потім із цим новим препаратом готують цілу серію розведень, з яких кожне містить десятю частину попереднього. Такі розве-

дення позначають D2, D3, D4 і так далі у залежності від числа таких десяткових розведень. Уживаються також і сотенні розведення: C1, C2, C3, C4 і так далі у залежності від числа таких сотенних розведень (вони містять одну соту частину попереднього). Для реалізації винаходу, що заявляється, гомеопатичну добавку готували за традиційною гомеопатичною методикою, використовуючи як розчинник суміш дистильованої води із спиртом міцністю 40%. У гомеопатичній добавці використовували дозволені до гомеопатичного застосування речовини у гомеопатичних розведеннях від D1 до D30.

Для виготовлення горілки використовують спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962-67, воду питну виправлену, оброблену активованим вугіллям за ГОСТ 2874-82, гліцерин та цукор, а також гомеопатичні інгредієнти: Grataegus ucrainica D1-D8, Echinacea purpurea D2-D8, Hypericum perforatum D2-D8, Ginseng D2-D6, Rhodiola rosea D- D6, Potentilla erecta D2-D6, Leusea carthamoides D2-D6, Schizandra chinensis D2-D6, Sophora japonica D2-D6, Eleutherococcus senticosus D2-D6, Inula helenium D2-D6, Pantocrin D2-D6, Echinopanadis D2-D6, Aralia manshurica D2-D6, Berberis D3-D8, Phosphorus D6-D30, Selenium D10- D30, Acidum ascorbinicum D2-D6 у відповідності з гомеопатичною фармакопеею. Горілку готують за технологічною інструкцією (ТІ У 18.4466-94) та технологічним регламентом (ТР У 18.5084-96), дотримуючись санітарних правил і норм гігієни. Спочатку готують водно-спиртову рідину (сортировку) міцністю близько 39% об., яку пропускають для очистки через колони з активованим вугіллям. Потім у сортировку додають гліцерин у вигляді сиропу, старанно перемішують і фільтрують. Проводять лабораторне дослідження і при необхідності додають розраховану кількість етилового спирту в залежності від температури навколишнього середовища. Після цього додають гомеопатичні добавки кожного гомеопатичного компонента, розчиненого у водно-спиртовій рідині міцністю 40% об., яка була приготовлена з використанням дистильованої води.

Далі винахід, що заявляється ілюструється такими прикладами конкретної реалізації.

Приклад 1. Для виготовлення горілки у розрахунок на 1000дал було взято:

гліцерин	3кг
цукор	2кг,
10дм ³ розчину гомеопатичних інгредієнтів:	
Grataegus ucrainica	D1
Echinacea purpurea	D2
Hypericum perforatum	D2
Ginseng	D2
Rhodiola rosea	D2
Potentilla erecta	D2
Leusea carthamoides	D2
Schizandra chinensis	D2
Sophorajaponica	D2
Eleutherococcus senticosus	D2
Inula helenium	D2
Pantocrin	D2
Echinopanadis	D2
Aralia manshurica	D2
Berberis	D3

Phosphorus D6
Selenium D10
Acidum ascorbinicum D2,
спирт етиловий ректифікований
вищої очистки та вода у розрахунок на міцність купажу 40% об. -решта.
Органолептичні властивості горілки: смак м'який без стороннього присмаку, аромат характерний горілчаній.

Приклад 2. Горілку готували так, як описано вище, за винятком того, що змінювали співвідношення компонентів. Для виготовлення горілки у розрахунок на 1000дал було взято:

цукор	40кг,
15дм ³ розчину гомеопатичних інгредієнтів:	
Grataegus ucrainica	D4
Echinacea purpurea	D4
Hypericum perforatum	D6
Ginseng	D5
Rhodiola rosea	D4
Potentilla erecta	D4
Leusea carthamoides	D4
Schizandra chinensis	D4
Sophorajaponica	D4
Eleutherococcus senticosus	D4
Inula helenium	D4
Pantocrin	D4
Echinopanadis	D4
Aralia manshurica	D4
Berberis	D5
Phosphorus	D20
Selenium	D22
Acidum ascorbinicum	D4,
спирт етиловий ректифікований	
вищої очистки та вода у розрахунок на міцність купажу 40% об. -решта.	

Органолептичні властивості горілки: смак м'який, без характерної для міцних напоїв гіркоти, аромат горілчаній.

Приклад 3. Для виготовлення горілки у розрахунок на 1000дал було взято:

гліцерин	1кг
20дм ³ розчину гомеопатичних інгредієнтів:	
Grataegus ucrainica	D8
Echinacea purpurea	D8
Hypericum perforatum	D8
Ginseng	D6
Rhodiola rosea	D6
Potentilla erecta	D6
Leusea carthamoides	D6
Schizandra chinensis	D6
Sophorajaponica	D6
Eleutherococcus senticosus	D6
Inula helenium	D6
Pantocrn	D6
Echinopanadis	D6
Aralia manshurica	D6
Berberis	D8
Phosphorus	D30
Selenium	D30
Acidum ascorbinicum	D6,
спирт етиловий ректифікований	
вищої очистки та вода у розрахунок на міцність купажу 40% об. -решта.	
Органолептичні властивості горілки: смак м'я-	

кий, без характерної гіркоти, аромат горілочаний.

Приклад 4. Для виготовлення горілки у розрахунок на 1000 дал було взято:

цукор	10 кг
гліцерин	1 кг
20 дм ³ розчину гомеопатичних інгредієнтів:	
<i>Grataegus ucrainica</i>	D5
<i>Echinacea purpurea</i>	D6
<i>Hypericum perforatum</i>	D4
<i>Ginseng</i>	D3
<i>Rhodiola rosea</i>	D3
<i>Potentilla erecta</i>	D5
<i>Leusea carthamoides</i>	D4
<i>Schizandra chinensis</i>	D6
<i>Sophorajaponica</i>	D6
<i>Eleutherococcus senticosus</i>	D6
<i>Inula helenium</i>	D4
<i>Pantocrin</i>	D3
<i>Echinopanax</i>	D4
<i>Aralia manshurica</i>	D3
<i>Berberis</i>	D8
<i>Phosphorus</i>	D18
<i>Selenium</i>	D27
<i>Acidum ascorbinicum</i>	D2,
спирт етиловий ректифікований	
вищої очистки та вода у розрахунок на міцність купажу 40% об.	-решта.

Органолептичні властивості горілки: смак м'який, без характерної гіркоти, аромат горілочаний.

Має здатність нейтралізувати шкідливий вплив забрудненого навколишнього середовища, зберігаючи при цьому традиційні органолептичні властивості горілки: м'який без гіркоти смак і характерний горілочаний аромат. Технічний результат від використання винаходу виражається у підвищенні фізичної працездатності, стимуляції та зміцненні імунітету, стійкості до несприятливих умов навколишнього середовища, зменшенні негативного впливу патогенних радіаційних, фізико-хімічних і мікробних чинників. Горілка при помірному вживанні посилює сексуальну потенцію, допомагає зняти стресовий стан, зберігаючи при цьому. Крім того, горілка зберігає традиційні органолептичні властивості горілки: м'який без гіркоти смак і характерний горілочаний аромат.

При помірному вживанні горілка може сприяти підвищенню фізичної та розумової працездатності, стимулює й зміцнює імунітет, сприяє опірності до несприятливих умов, фізико-хімічного та бактеріального забруднення навколишнього середовища. Вона також зменшує негативний вплив патогенних радіаційних, фізико-хімічних і мікробних чинників. Горілка при помірному вживанні посилює сексуальну потенцію, допомагає зняти стресовий стан.

Виготовлення горілки, що заявляється, здійснюється на стандартному обладнанні і не потребує додаткових технологічних затрат.