



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **96262** (13) **U**  
(51) МПК  
**C12M 3/06** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2014 08902</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>07.08.2014</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>26.01.2015</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>26.01.2015, Бюл.№ 2</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Черевко Олександр Іванович (UA), Максименко Георгій Іванович (UA), М'ячиков Олександр Васильович (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>Черевко Олександр Іванович, вул. Гуданова, 4/10, кв. 10, м. Харків, 61024 (UA), Максименко Георгій Іванович, пр-т Л. Свободи, 35-б, кв. 12, м. Харків, 61202 (UA), М'ячиков Олександр Васильович, вул. Народна, 14, м. Харків, 61009 (UA)</b></p>
---	--

**(54) МІЦНИЙ АЛКОГОЛЬНИЙ НАПІЙ**

**(57) Реферат:**

Міцний алкогольний напій містить екстрактивні речовини кори дуба, цукор, ванільний цукор. З метою підвищення якості міцного 40 % напою до 1600 мл водно-спиртової суміші додається 400 мл водного екстракту кори дуба, яка проходить попередню термічну обробку спочатку при температурі 100 °С, а потім при температурі 160-170 °С.

**UA 96262 U**



Корисна модель належить до техніки і технології отримання екстрактів з дуба, конкретно з кори дуба, для алкогольних напоїв.

Відома технологія отримання екстрактів з деревини яблуні, абрикоси, сливи і вишні, яка перед проведенням екстракції водно-спиртовим розчином проходить термічну обробку при температурі 100-120 °С [1].

Термічна обробка активізує процеси в деревині, щоб полегшати процес екстракції і відділити лужні ароматичні речовини не характерні для деревини.

До недоліків слід віднести те, що термічна обробка в сушильній камері не може гарантовано забезпечити задану температуру по всьому об'єму деревини, яка висушується.

Виробництво водно-спиртових екстрактів завжди передбачає виділення залишків спирту в екстрагованій сировині, що потребує додаткових затрат.

В основу корисної моделі поставлена задача створення міцного алкогольного напою з додаванням екстрактів, для виготовлення яких не застосовується спирт.

Поставлена задача вирішується тим, що створення водного екстракту із кори дуба в дві стадії.

На першій стадії створюється кластерна структура екстракту, а на другій стадії формується екстракт, склад якого може бути досягнутий тільки за допомогою багаторазової зміни екстрактивних речовин.

Виготовлення водного екстракту відбувається наступним чином.

Відважують 200 г кори дуба, до якої додають 250 мл питної води, нагрівають суміш до видалення вологи. Протягом термічної обробки кори дуба із додаванням води спочатку відбувається екстракція сухих речовин. По мірі зменшення концентрації вологи формується кластерна структура в матеріалі кори дуба.

Після висушування до кори дуба додають 10 г рослинної олії дезодорованої і продовжують нагрівати до температури 160-170 °С. в інтервалі цієї температури витримують кору дуба при постійному перемішуванні протягом 20-25 хв. Потім додають 700 мл питної води і кип'ятять суміш протягом 5-10 хв. Охолоджену суміш проціджують, фільтрують і додають до підготовленого водно-спиртового розчину. В результаті проведеної термічної обробки кори дуба вихід екстракту складає 380-400 мл, що дає можливість створювати міцний напій з вмістом алкоголю 40 % об'ємом 2000 мл. Для формування необхідного смаку до напою додають цукор і ванільний цукор.

Таким чином, для створення міцного алкогольного напою, який за смаковими і ароматичними показниками відповідав би високоякісним міцним напоям необхідно додавати до водно-спиртової суміші кластерний водний екстракт кори дуба, який забезпечує необхідні якості напою. Особливо важливо відмітити, що цей напій після вживання не викликає «похмільного синдрому».

Джерело інформації

1. Пат. RU 2013442 від 30.05.1994 р. бюл. №10.

#### 40 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Міцний алкогольний напій, що містить екстрактивні речовини кори дуба, цукор, ванільний цукор, який **відрізняється** тим, що з метою підвищення якості міцного 40 % напою до 1600 мл водно-спиртової суміші додається 400 мл водного екстракту кори дуба, яка проходить попередню термічну обробку спочатку при температурі 100 °С, а потім при температурі 160-170 °С.

---

Комп'ютерна верстка С. Чулій

---

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

---

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601