



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **98499** (13) **U**
(51) МПК
C12G 3/06 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2014 12991</p> <p>(22) Дата подання заявки: 04.12.2014</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 27.04.2015</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 27.04.2015, Бюл.№ 8</p>	<p>(72) Винахідник(и): Черевко Олександр Іванович (UA), Юрченко Олег Іванович (UA), Максименко Георгій Іванович (UA), М'ячиков Олександр Васильович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): Черевко Олександр Іванович, вул. Гуданова, 4/10, кв. 10, м. Харків, 61024 (UA), Юрченко Олег Іванович, вул. Н. Ужвій, 112, кв. 104, м. Харків, 61195 (UA), Максименко Георгій Іванович, пр. Л. Свободи, 35-б, кв. 12, м. Харків, 61202 (UA), М'ячиков Олександр Васильович, вул. Народна, 14, м. Харків, 61009 (UA)</p>
---	---

(54) СПОСІБ СТВОРЕННЯ МІЦНОГО АЛКОГОЛЬНОГО НАПОЮ

(57) Реферат:

Спосіб створення міцного алкогольного напою включає отримання екстракту рослинної сировини водно-спиртовим розчином. Екстракт рослинної сировини отримують за допомогою питної води з додаванням до рослинної сировини соняшникової дезодорованої олії.

UA 98499 U

Корисна модель належить до харчової промисловості і може бути використана для виробництва лікарських водно-спиртових настоїв. Проведені спектрофотометричні дослідження міцних напоїв тривалої витримки показали, що ці напої відрізняються присутністю високомолекулярних органічних сполук (1).

5 Очевидно, що вміст цих сполук забезпечує відмінні органолептичні характеристики цих напоїв.

До недоліків цих напоїв, по-перше, слід віднести велику втрату етилового спирту в процесі тривалої витримки за рахунок частоті зміни використаної сировини на свіжу. Наприклад, при виготовленні коньяків втрати етилового спирту складають 20-25 %.

10 По-друге, для отримання необхідної концентрації екстрактивних речовин потрібно затратити багато часу.

Задачею корисної моделі є створення міцного алкогольного напою за короткий проміжок часу без втрат етилового спирту.

15 Задача вирішується за рахунок заміни етилового спирту як екстрагенту і додавання до рослинної сировини компонента рослинного походження, які стимулюють попадання в екстракт високомолекулярних органічних сполук.

Корисна модель виконується наступним чином. Прикладом може служити, як рослинна сировина, кора дуба.

20 Береться 100 г кори дуба, до якої додається 250 мл питної води. Суміш підігривають при постійному перемішуванні. В результаті температурної витримки разом з парами води виділяються і легколетючі молекулярні сполуки. Як тільки частинки дубової кори починають прилипати до нагрітої поверхні, до кори додають 12 мл соняшникової дезодорованої олії. Олію рівномірно розподіляють по поверхні дубової кори. Температура в процесі підготовки кори до екстракції підвищується. Підготовка кори закінчується при появі характерного запаху сухої
25 деревини. До підготовленої кори додається 400-450 мл питної води. Суміш кипить 5-6 хв. Після охолодження суміші до кімнатної температури, її профільтровують. Профільтрований екстракт додають до 50 % водно-спиртового розчину. В результаті додавання екстракту до водно-спиртового розчину отримується 40 % водно-спиртовий напій з додаванням цукру і ванілі.

30 Проведені спектрофотометричні дослідження виявили наявність в напої високомолекулярних органічних сполук.

Таким чином, використання як екстрагенту води і додавання соняшникової дезодорованої олії до кори дуба, дозволило отримати міцний напій, в складі якого містяться високомолекулярні органічні сполуки.

Джерела інформації:

35 1. Шишловский А.А. Прикладная физическая оптика, 1961. - с. 379.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

40 Спосіб створення міцного алкогольного напою, який включає отримання екстракту рослинної сировини водно-спиртовим розчином, який **відрізняється** тим, що екстракт рослинної сировини отримують за допомогою питної води з додаванням до рослинної сировини соняшникової дезодорованої олії.