



(19) **UA** (11) **48 754** (13) **A**
(51)МПК ⁷ **С 12G 3/06 A**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
УКРАИНЫ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ДЕКЛАРАЦИОННОМУ ПАТЕНТУ УКРАИНЫ

(21), (22) Заявка: 2001118211, 30.11.2001

(24) Дата начала действия патента: 15.08.2002

(46) Дата публикации: 15.08.2002

(72) Изобретатель:

Соколов Юрий Владимирович, RU

(73) Патентовладелец:

Соколов Юрий Владимирович, RU

(54) СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

(57) Реферат:

Слабоалкогольный коктейль содержит вещество со сладким вкусом, этиловый спирт-ректификат, ароматизаторы со вкусом и ароматом яловца, лимона и мяты, регулятор кислотности, пищевой краситель, консервант, диоксид углерода и воду. Пищевой краситель придает готовому напитку голубой цвет. В качестве консерванта использован бензоат

натрия.

Официальный бюлетень "Промышленная собственность". Книга 1 "Изобретения, полезные модели, топографии интегральных микросхем", 2002, N 8, 15.08.2002. Государственный департамент интеллектуальной собственности Министерства образования и науки Украины.



(19) **UA** (11) **48 754** (13) **A**
(51) Int. Cl.⁷ **C 12G 3/06 A**

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF
UKRAINE

STATE DEPARTMENT OF INTELLECTUAL
PROPERTY

(12) DESCRIPTION OF DECLARATIVE PATENT OF UKRAINE FOR INVENTION

(21), (22) Application: 2001118211, 30.11.2001

(24) Effective date for property rights: 15.08.2002

(46) Publication date: 15.08.2002

(72) Inventor:

Sokolov Yuri Vladimirovich, RU

(73) Proprietor:

Sokolov Yuri Vladimirovich, RU

(54) LOW-ALCOHOL COCKTAIL

(57) Abstract:

Low-alcohol cocktail Includes substance with sweet taste, ethyl spirit-rectificate, flavorings with taste and odor of jalovets, lemon and mint, acidity adjusting agent, food colorant, conserving agent, carbon dioxide and water. Food colorant provides blue color of ready drink. As

conserving agent sodium benzoate is used.

Official bulletin "Industrial property". Book 1 "Inventions, utility models, topographies of integrated circuits", 2002, N 8, 15.08.2002. State Department of Intellectual Property of the Ministry of Education and Science of Ukraine.



(19) **UA** (11) **48 754** (13) **A**
(51)МПК ⁷ **C 12G 3/06 A**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

(12) ОПИС ВІНАХОДУ ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ УКРАЇНИ

(21), (22) Дані стосовно заявки:
2001118211, 30.11.2001

(24) Дата набуття чинності: 15.08.2002

(46) Публікація відомостей про видачу патенту
(деклараційного патенту): 15.08.2002

(72) Винахідник(и):
Соколов Юрій Владімірович, RU

(73) Власник(и):
Соколов Юрій Владімірович, RU

(54) СЛАБОАЛКОГОЛЬНИЙ КОКТЕЙЛЬ

(57) Реферат:

Слабоалкогольний коктейль містить речовину з солодким смаком, етиловий спирт-ректифікат, ароматизатори зі смаком і ароматом ялівцю, лимона та м'яти, регулятор кислотності, харчовий

барвник, консервант, діоксид вуглецю і воду. Харчовий барвник надає готовому напою блакитного кольору. Як консервант використовують бензоат натрію.

Опис винаходу

Винахід стосується галузі харчової промисловості, зокрема галузі виробництва напоїв, і може бути використаний при виробництві слабоалкогольних напоїв, що містять смакові та ароматичні добавки, зокрема, слабоалкогольного коктейлю "Джин&Лід".

Відомий (патент Російської Федерації №2156285) слабоалкогольний коктейль, що містить речовину з солодким смаком, етиловий спирт-ректифікат, а також смакоароматичну речовину зі смаком і ароматом джину, натуральний сік, екстракт гуарани і/або речовину, що містить а-токоферол і/або кофеїн, і/або таурин.

Відомий також (патент Російської Федерації №2081161) слабоалкогольний газований напій, що містить (на 100дал) підсолоджувач (за цукровим еквівалентом) 50 - 80кг, спирт етиловий 60 - 80дм³, кислоти лимонну 1,5 - 3,0кг, суміш концентратів "джинівий" і "тонізуючий" (при їх масовому співвідношенні 1 : (0,02 - 0,30) 0,9 - 10,0кг, діоксид вуглецю 3,0 - 9,0кг, воду - решта.

Недоліком відомих напоїв слід визнати їх невисокі органолептичні характеристики.

Відомий слабоалкогольний коктейль "Джин&Фіз" зі смаком джину та лимона (RU, патент 2154098), що містить речовину з солодким смаком, етиловий спирт-ректифікат, а також речовини зі смаком і ароматом ялівцю та лимона і воду при наступному співвідношенні інгредієнтів (на 1000дм³ готового напою):

речовина з солодким смаком в перерахунку на цукор від 75,00кг до 105,00кг	
речовина зі смаком і ароматом ялівцю	від 0,2кг до 1,0кг
речовина зі смаком і ароматом лимона	від 0,2кг до 1,0кг
спирт етиловий-ректифікат	від 52,0 до 93,8 дм ³
вода	решта.

Коктейль може додатково містити лимонну кислоту у кількості від 1,00 до 3,90кг (в перерахунку на моногідрат), ароматизатор "Тонік D2088", переважно у кількості від 0,02 до 1,00кг, а також консервант, переважно у кількості від 0,1 до 0,3кг, і діоксид вуглецю, переважно у кількості від 1,3 до 3,5кг.

Недоліком зазначеного коктейлю слід визнати невідповідність його смаку напою, що містить натуральний джин та лимонний сік.

Технічне завдання, яке розв'язують за допомогою даного винаходу, полягає у розробці складу нового слабоалкогольного напою з оригінальним смаком і ароматом.

Технічний результат, одержуваний в результаті реалізації винаходу, полягає в одержанні коктейлю з освіжаючим смаком і ароматом, що відповідає смаку та аромату охолодженого напою, який містить натуральний джин і лимонний сік з часточкою лимона.

Для досягнення зазначеного технічного результату запропоновано склад слабоалкогольного напою "Джин&Лід", що містить речовину з солодким смаком, регулятор кислотності, етиловий спирт-ректифікат, а також ароматизатори зі смаком і ароматом ялівцю, лимона і м'яти, при наступному співвідношенні інгредієнтів (на 1000дм³ готового напою):

речовина з солодким смаком в перерахунку на цукор	60 - 110кг
регулятор кислотності в перерахунку на лимонну кислоту у формі моногідрату	2,0 - 4,0кг
речовина зі смаком і ароматом ялівцю	0,1 - 3,0кг
речовина зі смаком і ароматом лимона	0,1 - 1,5кг
речовина зі смаком і ароматом м'яти	0,5 - 4,0кг
етиловий спирт-ректифікат	52,0 до 93,8 дм ³
вода	решта.

Крім того, коктейль може містити харчовий барвник, що надає готовому напою блакитного кольору (переважно барвник "Синій блискучий" у кількості 0,0001 - 0,01кг на 1000дм³ готового коктейлю), консервант (переважно бензоат натрію у кількості 0,14 - 0,2кг на 1000дм³ готового коктейлю) і діоксид вуглецю, переважно у кількості 2,9 - 3,7кг на 1000дм³ готового коктейлю. Як ароматизатор зі смаком і ароматом джину більш прийнятно використовувати ароматизатор "Ялівцевий дистилят", як ароматизатор зі смаком і ароматом лимона - ароматизатор "Лимон", як ароматизатор зі смаком і ароматом м'яти - ароматизатори "Освіжаючий" і/або "Леметте". Однак можуть бути використані й інші ароматизатори, аналогічні щодо дії вищевказаним.

Досягнення зазначеного технічного результату забезпечується комплексною дією смакоароматичних інгредієнтів (ароматизатори зі смаком і ароматом джину, лимона, м'яти, етилового спирту-ректифікату), а також смакових інгредієнтів (регулятор кислотності, а також речовина з солодким смаком) при додержанні вищезазначених кількісних співвідношень.

Вода, що використовується, повинна відповідати вимогам, застосовуваним до води, яка використовується у виробництві пива та безалкогольних напоїв.

Одержаний напій повинен являти собою прозору рідину без осаду і сторонніх завислих часток блакитного кольору з ароматом і смаком ялівцю, м'яти та лимона.

Винахід може бути проілюстрований наступним більш прийнятним прикладом реалізації.

Для приготування 1000 дм³ готового напою використовували:

5	речовину з солодким смаком в перерахунку на цукор	60 - 110кг
	регулятор кислотності в перерахунку на лимонну кислоту у формі моногідрату	2,0 - 4,0кг
	ароматизатор "Ялівцевий дистилят"	0,1 - 3,0кг
	ароматизатор "Лимон"	0,1 - 1,5кг
	ароматизатор "Освіжаючий"	0,09 - 1,0кг
10	ароматизатор "Леметте"	0,5 - 2,5кг
	барвник	0,0001 - 0,01кг
	бензоат натрію	0,14 - 0,2кг
	діоксид вуглецю	2,9 - 3,7кг
	спирт етиловий-ректифікат	52,0 до 93,8дм ³
	воду	решта.

У найбільш прийнятному варіанті реалізації слабоалкогольний коктейль містить (на 1000дм³ готового напою):

15	речовину з солодким смаком в перерахунку на цукор	75кг
	регулятор кислотності в перерахунку на лимонну кислоту у формі моногідрату	3,0кг
	ароматизатор "Ялівцевий дистилят"	2,0кг
	ароматизатор "Лимон"	0,4кг
	ароматизатор "Освіжаючий"	0,2кг
20	ароматизатор "Леметте"	2,0кг
	барвник "Синій блискучий"	0,001кг
	бензоат натрію	0,17кг
	діоксид вуглецю	3,22кг
	спирт етиловий-ректифікат	81,1дм ³
25	воду	решта.

Попередньо проводять на будь-якому технологічному обладнанні підготовку води до якості, що відповідає вимогам, які ставляться до води при виробництві пива та безалкогольних напоїв. Спирт-ректифікат розбавляють при безперервному перемішуванні рівним об'ємом підготовленої води. У невеличкому об'ємі води при безперервному перемішуванні розчиняють відміряні кількості лимонної кислоти, ароматизаторів, барвника і консерванту. Після ретельного розмішування вносять попередньо підготовлений цукровий сироп. В одержану суміш додають при перемішуванні підготовлений розчин спирту-ректифікату і ретельно перемішують. Після одержання гомогенного розчину в нього вводять попередньо воду до об'єму 1000дм³ і сатурують готовий напій з подальшим розливанням у пластикову, скляну або металеву тару.

Одержаний напій має наступні фізико-хімічні показники:

40	Табл. 1	
	Показники	Значення
	Масова частка сухих речовин, % у свіжо приготовленому після 100%-ої інверсії сахарози	7,6 ± 0,2 7,9 ± 0,2
	Кислотність, см розчину гідроксиду натрію концентрацією 1,0моль/дм ³ на 100см ³	4,9 ± 0,3
	Об'ємна частка етилового спирту, %	8,7 ± 0,3
45	Масова частка діоксиду вуглецю, %, не менше	0,30

Напій при використанні цукру має стійкість не менше 90діб, при використанні підсолоджувачів - не менше 180діб, при розфасуванні у металеві банки - не менше 180діб.

Напій має оригінальний смак і аромат, що відповідає смаку та аромату охолодженого напою, який містить натуральний джин і лимонний сік з часточкою лимона.

Формула винаходу

1. Слабоалкогольний коктейль, що містить речовину з солодким смаком, етиловий спирт-ректифікат, а також ароматизатори зі смаком і ароматом ялівцю та лимона, регулятор кислотності і воду, який відрізняється тим, що він додатково містить ароматизатор зі смаком і ароматом м'яти при наступному співвідношенні інгредієнтів (на 1000 дм³ готового напою):

60	речовина з солодким смаком в перерахунку на цукор	60-110 кг
	регулятор кислотності в перерахунку на лимонну кислоту у формі моногідрату	2,0-4,0 кг
65	речовина зі смаком і ароматом ялівцю	0,1-3,0 кг
	речовина зі смаком і ароматом лимона	0,1-1,5 кг
	речовина зі смаком і ароматом м'яти	0,5-4,0 кг

спирт етиловий ректифікат 52,0 до 93,8 дм³
вода решта.

- 5 2. Коктейль за п. 1, який відрізняється тим, що він додатково містить харчовий барвник, який надає готовому напою блакитного кольору.
3. Коктейль за п. 2, який відрізняється тим, що він містить барвник "Синій блискучий" у кількості 0,0001-0,01 кг на 1000 дм³ готового коктейлю.
4. Коктейль за п. 1, який відрізняється тим, що він додатково містить консервант.
- 10 5. Коктейль за п. 4, який відрізняється тим, що як консервант він містить бензоат натрію у кількості 0,14-0,2 кг на 1000 дм³ готового коктейлю.
6. Коктейль за п. 1, який відрізняється тим, що він додатково містить діоксид вуглецю у кількості 2,9-3,7 кг на 1000 дм³ готового коктейлю.
7. Коктейль за п. 1, який відрізняється тим, що як ароматизатор зі смаком і ароматом джину використаний ароматизатор "Ялівцевий дистиллят".
- 15 8. Коктейль за п. 1, який відрізняється тим, що як ароматизатор зі смаком і ароматом лимона використаний ароматизатор "Лимон".
9. Коктейль за п. 1, який відрізняється тим, що як ароматизатор зі смаком і ароматом м'яти використані ароматизатори "Освіжаючий" і/або "Леметте".
- 20 10. Коктейль за будь-яким з пп. 1-9, який відрізняється тим, що він містить (на 1000 дм³ готового напою):

	речовину з солодким смаком в перерахунку на цукор	60-110 кг
25	регулятор кислотності в перерахунку на лимонну кислоту у формі моногідрату	2,0-4,0 кг
	ароматизатор "Ялівцевий дистиллят"	0,1-3,0 кг
	ароматизатор "Лимон"	0,1-1,5 кг
	ароматизатор "Освіжаючий"	0,09-1,0 кг
	ароматизатор "Леметте"	0,5-2,5 кг
30	барвник	0,0001-0,01 кг
	бензоат натрію	0,14-0,2 кг
	діоксид вуглецю	2,9-3,7 кг
	спирт етиловий ректифікат	52,0 до 93,8 дм ³
	воду	решта.

- 35 11. Коктейль за будь-яким з пп. 1-9, який відрізняється тим, що він містить (на 1000 дм³ готового напою):

	речовину з солодким смаком в перерахунку на цукор	75 кг
40	регулятор кислотності в перерахунку на лимонну кислоту у формі моногідрату	3,0 кг
	ароматизатор "Ялівцевий дистиллят"	2,0 кг
	ароматизатор "Лимон"	0,4 кг
	ароматизатор "Освіжаючий"	0,2 кг
	ароматизатор "Леметте"	2,0 кг
45	барвник "Синій блискучий"	0,001 кг
	бензоат натрію	0,17 кг
	діоксид вуглецю	3,22 кг
	спирт етиловий ректифікат	81,1 дм ³
50	воду	решта.

55 Офіційний бюлетень "Промислова власність". Книга 1 "Винаходи, корисні моделі, топографії інтегральних мікросхем", 2002, N 8, 15.08.2002. Державний департамент інтелектуальної власності Міністерства освіти і науки України.

60

65