



(19) **UA** (11) **48 741** (13) **A**
(51)МПК ⁷ **C 12G 3/06 A**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
УКРАИНЫ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ДЕКЛАРАЦИОННОМУ ПАТЕНТУ УКРАИНЫ

(21), (22) Заявка: 2001118116, 27.11.2001

(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 вкусом и ароматом груши, вещество со сладким вкусом, а также этиловый спирт-ректификат и воду.

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) **48 741** (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: 2001118116, 27.11.2001

(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 beverage Includes substance with taste and odour of pear, substance with sweet taste, and ethyl spirit-rectificate and water.

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.

U A
4 8 7 4 1
A

A
4 8 7 4 1
U A



(19) **UA** (11) **48 741** (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:
2001118116, 27.11.2001

(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 зі

смаком і ароматом груші, речовину з солодким
смаком, а також етиловий спирт-ректифікат і воду.

Опис винаходу

Винахід належить до галузі харчової промисловості, зокрема до галузі виробництва напоїв, і може бути використаний при виробництві слабоалкогольних коктейлів, що містять смакові та ароматичні добавки, зокрема слабоалкогольного коктейлю "Горілка & Груша".

Відомий (Авторське свідоцтво СРСР № 631532, м. кл. С 12 G 3/06, 1978) слабоалкогольний газований коктейль, що містить (об. %):

Айвовий сік	20,0 - 30,0
Цукровий сироп	9,5 - 10,5
Етиловий спирт	2,5 - 3,5
Спиртовий настій заправи	0,034 - 0,4
Вуглекислий газ	0,4 - 0,6
Воду	решта.

Недоліком відомого слабоалкогольного коктейлю слід визнати використання досить рідкої рослини - заправи. Відомий також слабоалкогольний коктейль зі смаком ягід (патент Російської Федерації № 2120974, м. кл. С 12 G 3/06, 1998), що містить (кг/1000дал):

Цукор	600 - 850
Столове сухе вино	600 - 800
Лимонну кислоту	3,0 - 23
Бензоат натрію	1,7 - 1,8
Ароматизатор "Суниця"	2,0 - 38,0
Воду	решта

Вуглекислий газ в напій вводять при сатураванні готового коктейлю. Відома також (патент Російської Федерації № 2078804, м. кл. С 12 G 3/06, 1997) композиція інгредієнтів для коктейлю, що містить (кг/1000дал): цукровий сироп – 1118 - 1594,2, сік яблучний спиртований – 250 - 370, лимонну кислоту – 22,4 - 27,2, аскорбінову кислоту – 2,3 - 3,3, водно-спиртовий настій коріандру – 43,6 - 62,0, водно-спиртовий настій буркуну – 22,1 - 31,5, водно-спиртовий настій кореня солодцю – 19,3 - 27,4, водно-спиртовий настій розторопші – 16,2 - 23,0, водно-спиртовий настій календули – 10,5 - 15,0, колер – 14,4 - 20,5, есенцію ароматичну харчову – 3,0 - 4,1, водно-спиртову рідину – решта. Недоліком відомої композиції слід визнати високий вміст спирту в готовому продукті.

Технічна задача, яку розв'язують за допомогою даного винаходу, полягає у розробці складу нового слабоалкогольного коктейлю з оригінальним смаком і ароматом.

Технічний результат, одержуваний в результаті реалізації винаходу, полягає у розширенні асортименту слабоалкогольних коктейлів.

Для досягнення зазначеного технічного результату запропоновано склад слабоалкогольного коктейлю "Горілка & Груша", що містить речовину з солодким смаком, спиртоводний розчин у кількості, що забезпечує вміст спирту в готовому продукті у кількості від 5,00 до 9,00% мас. включно, а також речовину зі смаком і ароматом груші у кількості, що забезпечує стійкий смак і аромат груші в готовому коктейлі. Конкретна кількість речовини, що вводиться, зі смаком і ароматом груші залежить від природи речовини, яку вводять.

Переважно, на 1000дм³ готового напою використовують речовину з солодким смаком в перерахунку на цукор від 70,00 до 100,00кг, речовину зі смаком і ароматом груші від 0,01 до 3,50кг, спирт етиловий-ректифікат від 52,0 до 93,8дм³ включно і воду у кількості до 1000дм³. Напій може додатково містити замутнювач, переважно, у кількості від 0,05 до 1,50кг, лимонну кислоту, переважно у формі моногідрату, у кількості від 0,50 до 4,00кг, ароматизатор "Тонік D 2088", переважно, у кількості від 0,0005 до 0,01кг, консервант, переважно, у кількості від 0,1 до 2,8кг, діоксид вуглецю, переважно, у кількості від 1,6 до 5,3кг і воду у кількості до 1000дм³. Переважно, як речовину зі смаком і ароматом груші використовують ароматизатор "Груша D 1640" або концентрат грушевого соку, як замутнювач може бути використаний замутнювач J 4825, як речовина з солодким смаком можуть бути використані цукор у будь-якій формі або підсолоджувач, а як консервант - бензоат натрію. Проте можливе використання й інших речовин, що мають вищезазначені властивості. Використовувана вода повинна відповідати вимогам, застосовуваним до води, що використовується у виробництві пива та безалкогольних напоїв.

Одержаний коктейль повинен являти собою прозору рідину без осаду і сторонніх завислих часток світло-жовтого кольору з ароматом і смаком груші.

Винахід може бути ілюстрований наступним більш прийнятним прикладом реалізації.

Для приготування 1000 дм³ готового коктейлю "Горілка & Груша" використовували:

Цукор-пісок	80кг
Кислоту лимонну (моногідрат)	2,6кг
Ароматизатор "Груша D 1640"	1,2кг
Ароматизатор "Тонік D 2088"	0,02кг

Замутнювач J 4825	0,5кг
Спирт етиловий ректифікат	90,62дм ³
Натрію бензоат	0,17кг
Діоксид вуглецю	3,22кг
Воду	до 1000дм ³ .

5

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 коктейль з наступним розливанням у пластикову, скляну або металеву тару.

15

Одержаний коктейль має наступні фізико-хімічні показники (див таблицю).

20

Таблиця	
Показники	Значення
Масова частка сухих речовин, % у свіжоприготовленому	8,0 ± 0,2
після 100%-ї інверсії сахарози	8,4 ± 0,2
Кислотність, см ³ розчину гідроксиду натрію концентрацію 1,0моль/дм ³ на 100см ³	3,5 ± 0,3
Об'ємна частка етилового спирту, %	8,7 ± 0,3
Масова частка діоксиду вуглецю, %, не менше	0,3

25

Коктейль при використанні цукру має стійкість не менше 90 діб, при використанні підсолоджувачів - не менше 180 діб, при розфасуванні в металеві банки - не менше 180 діб. Коктейль має оригінальний смак і аромат груші.

30

Формула винаходу

1. Слабоалкогольний коктейль, який відрізняється тим, що він містить речовину зі смаком і ароматом груші, речовину з солодким смаком, а також етиловий спирт-ректифікат і воду при наступному співвідношенні інгредієнтів (кг на 1000 дм³):

35

Речовина з солодким смаком (в перерахунку на цукор)	від 50,0 до 100,0 кг
Речовина зі смаком і ароматом груші	від 0,01 до 3,5 кг
Спирт етиловий ректифікат	від 52,0 до 93,8 дм ³
Вода	до 1000 дм ³ .

40

2. Коктейль за п. 1, який відрізняється тим, що як речовина з солодким смаком використаний цукор.

3. Коктейль за п. 1, який відрізняється тим, що як речовина зі смаком і ароматом груші використаний ароматизатор "Груша D 1640".

45

4. Коктейль за будь-яким з пп. 1 - 3, який відрізняється тим, що він додатково містить лимонну кислоту у формі моногідрату, ароматизатор "Тонік", консервант, замутнювач і діоксид вуглецю.

5. Коктейль за п. 4, який відрізняється тим, що використаний ароматизатор "Тонік D 2088".

6. Коктейль за п. 4, який відрізняється тим, що як замутнювач використаний замутнювач J4825.

7. Коктейль за п. 4, який відрізняється тим, що як консервант використаний натрій бензоат.

50

8. Коктейль за будь-яким з пп. 1 - 7, який відрізняється тим, що він містить (на 1000 дм³):

Цукор	від 50,0 до 100,0 кг
Лимонну кислоту	від 0,5 до 4,0 кг
Ароматизатор "Груша D 1640"	від 0,01 до 3,5 кг
Ароматизатор "Тонік D 2088"	від 0,0005 до 0,01 кг
Замутнювач J 4825	від 0,05 до 1,5 кг
Спирт етиловий ректифікат	від 52,0 до 93,8 дм ³
Натрію бензоат	від 0,1 до 2,8 кг
Діоксид вуглецю	від 1,6 до 5,3 кг
Воду	до 1000 дм ³ .

60

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.

65