



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21), (22) Заявка: 2005108495/13, 25.03.2005

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
25.03.2005

(30) Конвенционный приоритет:
26.03.2004 DE 102004015786.3

(43) Дата публикации заявки: 27.09.2006

(45) Опубликовано: 10.08.2009 Бюл. № 22

(56) Список документов, цитированных в отчете о
поиске: DE 1442279, 01.04.1965. RU 2000114799 А,
10.07.2002. JP 11075808, 23.03.1999.

Адрес для переписки:
129090, Москва, ул. Б.Спасская, 25, стр.3,
ООО "Юридическая фирма Городисский и
Партнеры", пат.пов. С.А.Дорофееву

(72) Автор(ы):

АММЕР Дитер (DE),
ЛАНТЦ Инго (DE),
ЛАМПЕ Дитер (DE),
ЙЕСКЕ Бернд (DE)

(73) Патентообладатель(и):
ЧИБО ГМБХ (DE)

(54) НАПИТОК

(57) Реферат:

Напиток содержит пиво в количестве от 30
вес.% до 70 вес.% и кофейный концентрат в
количестве от 20 вес.% до 50 вес.%. Другими
предпочтительными добавками являются сахар
в количестве от 2 вес.% до 7 вес.%, фруктовая

основа в количестве от 0,5 вес.% до 4 вес.%, а
также вода в количестве от 15 вес.% до 25
вес.%. Это позволяет получить напиток с
высокими органолептическими показателями.
8 з.п. ф-лы.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(12) ABSTRACT OF INVENTION(21), (22) Application: **2005108495/13, 25.03.2005**(24) Effective date for property rights:
25.03.2005(30) Priority:
26.03.2004 DE 102004015786.3(43) Application published: **27.09.2006**(45) Date of publication: **10.08.2009 Bull. 22**

Mail address:

**129090, Moskva, ul. B.Spaskaja, 25, str.3, OOO
"Juridicheskaja firma Gorodisskij i Partnery",
pat.pov. S.A.Dorofeevu**

(72) Inventor(s):

**AMMER Diter (DE),
LANTTs Ingo (DE),
LAMPE Diter (DE),
JESKE Bernd (DE)**

(73) Proprietor(s):

ChIBO GMBKh (DE)

(54) BEVERAGE

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: beverage contain beer in quantity from 30 to 70 wt % and coffee concentrate in quantity from 20 to 50 wt %. Other preferable additives are sugar in quantity from 2 to 7 wt %, fruit base in

quantity from 0.5 to 4 wt % and water in quantity from 15 to 25 wt %.

EFFECT: it allows to obtain beverage with high organoleptical properties.

1 ex

Изобретение относится к напитку.

Напитки, как пиво, фруктовый сок или кофе, известны уже давно. Однако известные напитки не всегда оправдывают вкусовые ожидания всего круга потребителей.

Задачей изобретения является создать напиток с оригинальным вкусом.

Эта задача решается напитком с признаками пункта 1 формулы изобретения. Предпочтительные варианты осуществления изобретения выявляются в зависимых пунктах.

Напиток согласно изобретению содержит пиво в концентрации от 30 вес.% до 70 вес.% (предпочтительно, от 40 вес.% до 60 вес.% или от 45 вес.% до 55 вес.%), а также кофейный концентрат в концентрации от 20 вес.% до 50 вес.%. Под понятие кофе подпадает здесь как кофе, содержащий кофеин, так и декофеинизированный кофе. Для кофейного концентрата имеется несколько возможностей.

Так, кофейный концентрат может быть заварочным экстрактом из 35 г - 85 г кофе на литр воды (предпочтительно, 50 г - 70 г кофе на литр воды). В одном предпочтительном способе осуществления кофейный концентрат приготовлен из свежесваренного обжаренного кофе и представляет собой заварочный экстракт из 35 г - 85 г обжаренного кофе на литр воды (особенно предпочтительно, 50 г - 70 г обжаренного кофе на литр воды). Кофейный концентрат при этом получают также путем варки обжаренного кофе, причем, например, 50 г - 70 г обжаренного кофе заваривают (заливают) одним литром горячей воды и улавливают экстракт.

Другой возможностью для кофейного концентрата является раствор, содержащий 10 г - 30 г экстракта кофе на литр воды, предпочтительно 12 г - 20 г экстракта кофе на литр воды. Экстракт кофе называют также "растворимым кофе", но понятие "раствор" здесь не следует понимать в строгом смысле, так как могут попадаться также нерастворимые компоненты.

Допустимо также применение смеси жидкого экстракта с водой в качестве кофейного концентрата. Жидкий экстракт является сильно концентрированным кофейным экстрактом в жидком виде, в котором могут также содержаться и нерастворимые компоненты. Чтобы приготовить кофейный концентрат, пригодный для напитка согласно изобретению, который по своему вкусу сравним с обсужденными выше кофейными концентратами, жидкий экстракт должен быть разбавлен водой.

Напиток согласно изобретению отличается оригинальным вкусом и противопоставляет действию пива, обычно вызывающему усталость, действие кофе, в большинстве случаев возбуждающее.

Предпочтительно напиток содержит добавку сахара в количестве от 2 вес.% до 7 вес.%, предпочтительно от 3,5 вес.% до 5,5 вес.%. В качестве сахара могут применяться рафинады, например, первого сорта.

В одном предпочтительном способе осуществления напиток содержит добавку фруктовой основы в количестве от 0,5 вес.% до 4 вес.%, предпочтительно от 2 вес.% до 3 вес.%. Фруктовая основа содержит фруктовый концентрат, например, из цитрусовых, как лимон и/или грейпфрут. Подобная фруктовая основа широко применяется в пищевой промышленности, например, как исходный материал для многих прохладительных напитков, при приготовлении которых фруктовую основу смешивают с водой (например, в соотношении 1 часть фруктовой основы на 5 частей воды). Помимо фруктового концентрата (или концентрата фруктового сока) фруктовая основа может содержать также другие субстанции (возможно

дополнительно к уже содержащимся в фруктовом концентрате компонентам), такие, как минеральные элементы, витамины, подкислители, подсластители, консерванты и/или стабилизаторы. Содержание воды в фруктовой основе меняется, но не должно быть слишком низким, чтобы гарантировать лучшую перерабатываемость, и обычно составляет порядка 70 вес.% - 95 вес.%. Фруктовая основа придает освежающий вкус напитку согласно изобретению.

В качестве пива рассматриваются в принципе все сорта пива, даже такие, при производстве которых не соблюдались абсолютно требования, предъявляемые к чистоте согласно Налогу на пиво Федеративной Республики Германии, или которые называются "пивом" только в обиходе. Однако предпочтительны сорта, которые сварены только из хмеля, солода, воды и дрожжей. Пиво может быть, например, темным пивом, например Altbier, или темным пшеничным пивом, но может также быть другим сортом, как, например, пльзеньским пивом или светлым пшеничным пивом. Допустимы также смеси нескольких сортов пива.

Кроме того, напиток может содержать добавки воды, например, в количестве от 15 вес.% до 25 вес.%, предпочтительно от 15 вес.% до 20 вес.%. Добавлением воды можно точно подобрать концентрацию остальных компонентов в напитке.

С помощью выбранных компонентов можно, например, повлиять на вкус или срок годности напитка. Подобные компоненты могут быть добавлены целенаправленно, но могут также уже содержаться в других ингредиентах, в частности фруктовой основе. Речь идет, например, о подкислителях (как, например, молочная кислота), антиоксидантах (как, например, аскорбиновая кислота), стабилизаторах (как, например, камедь плодов рожкового дерева), консервантах (как, например, бензоат натрия), натуральных ароматических добавках, фруктозе, подсластителе (как, например, цикламат натрия, сахарин натрий) и/или о витаминах, а также смесях витаминов.

Содержание двуокиси углерода в напитке согласно изобретению предпочтительно составляет от 3 г/л до 8 г/л, содержание спирта предпочтительно составляет от 1,5 об.% до 4,0 об.% и содержание кофеина предпочтительно составляет от 150 мг/л до 400 мг/л; особенно предпочтительный интервал для содержания двуокиси углерода составляет от 4 г/л до 7 г/л, для содержания спирта от 2,3 об.% до 2,8 об.% и для содержания кофеина от 250 мг/л до 350 мг/л. Данное содержание двуокиси углерода (CO₂), спирта и кофеина получается, как правило, при смешении уже указанных продуктов. Однако допустимо также целенаправленно добавлять в напиток двуокись углерода и, возможно, также кофеин и/или спирт, чтобы достичь соответствующего предпочтительного содержания.

Далее изобретение более подробно объясняется посредством одного примера осуществления.

Пример

Сначала готовили кофейный концентрат путем свежего заваривания 55 г обжаренного кофе одним литром горячей воды.

265 г этого кофейного концентрата смешивали с 495 г пива (в примере осуществления - пивом марки "Dark" производства пивоварни Beck GmbH & Co. KG, Бремен) и с 174 г воды с добавлением 45 г сахара-рафинада и 21 г фруктовой основы.

В примере осуществления в качестве фруктовой основы применяли продукт с концентратом сока цитрусовых, а в качестве других добавок фруктозу, минеральные элементы (трицитрат калия, трицитрат натрия, карбонат магния), молочную кислоту как подкислитель, витамины (витамин С, ниацин, витамин Е, пантотеновую кислоту,

фолиевую кислоту, биотин), цикламат натрия и сахарин натрия как подсластители, консерванты E211 и E202, натуральные ароматические добавки, крупчатку плодов рожкового дерева как стабилизатор, а также воду.

В итоге получился напиток, оцененный экспертами как вкусный и освежающий.

Формула изобретения

1. Напиток, содержащий:

пиво в количестве от 30 до 70 вес.%, предпочтительно от 40 до 60 вес.%, особенно предпочтительно от 45 до 55 вес.%,

кофейное вещество в количестве от 20 до 50 вес.%, предпочтительно от 20 до 30 вес.%, причем кофейное вещество выбрано из следующей группы: экстракт, полученный заваркой от 35 до 85 г кофе в литре воды, предпочтительно от 50 до 70 г кофе в литре воды; раствор, содержащий от 10 до 30 г экстракта кофе на литр воды, предпочтительно от 12 до 20 г экстракта кофе на литр воды;

при этом в смесь добавлена фруктовая основа в количестве от 0,5 до 4 вес.%, предпочтительно от 2 до 3 вес.%, причем фруктовая основа является фруктовым концентратом, предпочтительно из цитрусовых, особенно предпочтительно из лимона и/или грейпфрута.

2. Напиток по п.1, отличающийся тем, что кофейное вещество получено из свежесваренного обжаренного кофе и, предпочтительно, является экстрактом, полученным заваркой от 35 до 85 г обжаренного кофе в литре воды, особенно предпочтительно от 50 до 70 г обжаренного кофе в литре воды.

3. Напиток по п.1 или 2, отличающийся тем, что в смесь добавлен сахар в количестве от 2 до 7 вес.%, предпочтительно от 3,5 до 5,5 вес.%, причем сахар предпочтительно является рафинадом.

4. Напиток по п.1 или 2, отличающийся тем, что пиво представляет, по меньшей мере, один из сортов, выбранных из следующей группы: темное пиво, Altbier, пльзенское пиво, пшеничное пиво.

5. Напиток по п.1 или 2, отличающийся тем, что добавлена вода в количестве от 15 до 25 вес.%, предпочтительно от 15 до 20 вес.%.

6. Напиток по п.1 или 2, отличающийся тем, что содержание CO_2 составляет от 3 до 8 г/л, предпочтительно от 4 до 7 г/л.

7. Напиток по п.1 или 2, отличающийся тем, что содержание спирта составляет от 1,5 до 4,0 об.%, предпочтительно от 2,3 до 2,8 об.%.

8. Напиток по п.1 или 2, отличающийся тем, что содержание кофеина составляет от 150 до 400 мг/л, предпочтительно от 250 до 350 мг/л.

9. Напиток по п.1 или 2, отличающийся тем, что содержит, по меньшей мере, один компонент, выбранный из следующей группы: подкислитель, молочная кислота; антиоксидант, аскорбиновая кислота; стабилизаторы, крупчатка плодов рожкового дерева; консерванты, бензоат натрия, натуральные ароматические добавки, фруктоза, витамины, смеси витаминов, подсластитель, цикламат натрия, сахарин натрий.