



Innowacyjne rozwiązania w świecie alkoholi

Napoje alkoholowe są dziś powszechnym towarzyszem imprez, wesel i spotkań rodzinnych. Każdy z nas ma swoje ulubione smaki i upodobania. Choć może się wydawać, że wszystko zostało już odkryte w tej dziedzinie, a rynek jest nasycony różnorodnymi trunkami o różnych rodzajach i smakach, okazuje się, że producenci alkoholi nieustannie dążą do udoskonalania swoich wyrobów.

**PRODUCENCI CAŁY CZAS STARAJĄ SIĘ ODKRYĆ
NOWE SMAKI, POPRAWIĆ TECHNOLOGIE
PRODUKCJI ORAZ POSZUKUJĄ NOWYCH
SUROWCÓW DO WYTWARZANIA ALKOHOLI.
ŚWIADCZY O TYM TAKŻE DUŻA LICZBA
ZGŁOSZEŃ PATENTOWYCH W TEJ BRANŻY.**

Jednym z interesujących zgłoszeń patentowych jest to o numerze WO2023281423A1, dotyczące sposobu wytwarzania rzemieślniczej whisky o piwnym aromacie z różnych rodzajów piw, przy wykorzystaniu destylacji i dojrzewania w miedzianym kotle destylacyjnym. W procesie tym wykorzystuje się piwa typu ale, lager, porter, pilsner czy stout. Napar uzyskany podczas produkcji piwa jest poddawany dwuetapowej destylacji, po której następuje proces pierwotnego i wtórnego dojrzewania. Dzięki temu miłośnicy whisky mogą cieszyć się mocnym trunkiem o doskonałym smaku i aromacie piwa.

Z kolei zgłoszenie patentowe US20150197715A1 opisuje whisky, w butelce której umieszcza się kawałek drewna pochodzącego z beczki, w której ta whisky dojrzewała. Ten dodatkowy proces dojrzewania ma tendencję do poprawy jakości whisky w trakcie przechowywania w butelce, co jest szczególnie korzystne w przypadku trunku o niższej jakości starzonego przez ograniczony czas.

Mateusz Prządka
 aplikant rzecznikowski, kancelaria patentowa AOMB Polska



Należy również wspomnieć o rozwijającym się segmencie trunków bezalkoholowych, które coraz bardziej przypominają smaki i doznania alkoholowe. Producenci starają się doskonale odwzorować smak napojów alkoholowych, stale je udoskonalając. Jednym z takich rozwiązań jest wynalazek przedstawiony w zgłoszeniu patentowym o numerze WO2022223812A1. Metoda ta dotyczy wytwarzania piwa bezalkoholowego o podwyższonej zawartości białka i innych minerałów. Takie piwo ma przyjemny smak i można je pić jak tradycyjne piwo, a jednocześnie zawiera niezbędne składniki wspomagające regenerację organizmu po aktywnościach fizycznych. Z kolei dokument US2020172841A1 opisuje produkcję wina bezalkoholowego, w którym alkohol został usunięty, a jego zawartość zastąpiono innymi składnikami, takimi jak na przykład kofeina.

Kolejnym ważnym aspektem rozwoju przemysłu alkoholowego jest recykling. Dokument US2022106545A1 opisuje sposób przetwarzania odpadów żywnościowych, a w szczególności owoców na wino. Duża część żywności produkowanej przez nas jest marnowana, zwłaszcza owoce, które nie spełniają estetycznych standardów lub nie są sprzedawane przez supermarkety. Opisana metoda polega na gotowaniu takich odpadów owocowych pochodzących z gospodarstw i supermarketów. Następnie dodaje się enzym pektynowy oraz drożdże winiarskie, a mieszanka poddawana jest fermentacji przez około 7–10 dni. Zgłoszenie patentowe US2020407757A1 opisuje zaś proces wytwarzania alkoholu z serwatki powstałej podczas produkcji sera. Uzyskany alkohol może być spożywany przez ludzi lub wykorzystywany jako paliwo.

Te innowacyjne rozwiązania w branży alkoholowej przyczyniają się do nieustannego poszerzania repertuaru dostępnych smaków i unikalnych doznań dla miłośników trunków. Dzięki kreatywności producentów oraz ich determinacji do doskonalenia procesów technologicznych, alkohole stają się coraz bardziej interesujące i różnorodne.

Przytoczone dokumenty stanowią tylko niewielki wycinek ciekawych rozwiązań zgłaszanych do urzędów patentowych na całym świecie. Dowodzą one rozwoju rynku alkoholowego i świadczą o tym, że w poszukiwaniu dobrego i innowacyjnego trunku warto dokładniej przyjrzeć się towarowi na półce sklepowej. Może tam czekać na nas zupełnie nowy, ciekawy i nieznan dotąd rodzaj doskonałego alkoholu.