

ИЗЛУЧЕНИЕ КОЗЫРЕВА-ДИРАКА И ЕГО ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ С АЛКОГОЛЬНЫМИ И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫМИ НАПИТКАМИ

И.М.Шахпаронов

При производстве алкогольных напитков существует проблема отравления населения сивушными маслами и альдегидами. В виноградном соке образуются винный камень, отрицательно влияющий на здоровье потребителя. Автор нашел, что магнитные монополи, являющиеся носителями излучения Козырева-Дирака благоприятно воздействуют на широкий ассортимент алкогольной и безалкогольной продукции. Улучшается вкус вин и крепких алкогольных напитков. Риск отравления полностью исключается. Метод и аппаратура проверена как в лабораторных, так и в промышленных условиях.

В понимании современной техники сверхсильными магнитными полями могут называться поля в диапазоне 50-100 Тл. Достижение таких полей, как правило, приводит к уничтожению устройств их порождающих. В самом деле, магнитное давление равно: $\rho \cong H^2/8\pi(\text{Па})$. При 10^6Гс - $\rho \cong 4 \cdot 10^{10}(\text{Па})$, что превышает предел текучести для многих материалов и приближается к давлению в центре Земли. С другой стороны, все традиционные устройства такого типа существующие в настоящее время требуют мощного энергообеспечения (для $H_0=500\text{кГс}$ потребовался бы источник энергии мощностью более 50 000кВт).

Известно, что при плотности энергии магнитного поля $\cong 10^7\text{Гс}$ (10^3Тл) начинают интенсивно протекать химические реакции, а при 10^4 - 10^5 Тл и ядерные. Дальнейшее увеличение плотности энергии магнитного поля теоретически должно привести к перестройке структуры вакуума и глобальному нарушению всех известных законов Природы в измененной области.

Задача создания сверхсильных магнитных полей (более 10^3Тл) решена автором путем изготовления как неориентированных контуров [1], так и топологически-неориентированных сверхрешеток из этих контуров. Такие устройства обладают нулевой реактивностью и в силу этого способны генерировать магнитные поля супер больших плотностей при небольших энергетических затратах. Созданные устройства позволили сконцентрировать энергию нового типа в узкие пучки. Коренное отличие новой энергии от известных в том, что при поглощении телом последнее не нагревается, а охлаждается. В рамках современной физики такое явление можно объяснить предположив, что работает эффект магнитного охлаждения, и стало быть мы можем выдвинуть гипотезу, что мы имеем дело с частицами называемыми

магнитными монополями (g). Труды Дирака, Козырева, Носова, Лаврентьева [2-4] было показано, что похожее по свойствам излучение испускается некоторыми звездами, в том числе и Солнцем. Таким образом мы вправе предположить, что Земля буквально купается во вновь открытом излучении, получившем название излучение Козырева-Дирака (ИКД) в 1996г. на международной конференции в С.Петербурге [5].

В зависимости от степени фокусировки могут быть созданы так называемые бессиловые магнитные поля большой напряженности. Бессиловыми такие поля названы потому, что магнитное поле кулоновского типа g не замкнуто, и не может возбудить силу в неподвижном проводнике, так как не охватывает его [6]. Поэтому о воздействиях такого типа магнитного поля мы можем судить только косвенно. Исследуя свойства ИКД, его взаимодействия с компактным веществом, автор нашел, что некоторые вещества существенно меняют свои свойства при взаимодействии с ИКД. Одним из таких веществ является углерод, как в компактном виде, так и в соединениях. В проведенных исследованиях показано, что компактный углерод в виде графита претерпевает структурные изменения, становясь парамагнитным. Из данных радиационного материаловедения известно, что диамагнитная фаза графита переходит в парамагнитную при облучении образцов быстрыми нейтронами с общей дозой $7 \cdot 10^{19}$ нейтр/см². Другие типы излучений не вызывают такого эффекта. Таким образом, массу единичного g исходя из условий его воздействия на образец, можно оценить в 10^{15} нейтронных масс. Отсутствие наведенной радиоактивности после взаимодействия ИКД с образцами показывает, что мы имеем дело с медленными g [$v/c < 10^4$], не ионизирующими атомы. Поэтому, учитывая гипотетическую возможность идентичности ИКД и потока из g , при проведении экспериментов выдерживались следующие условия: концентратор ИКД (КИКД) и образцы располагались на одной оси; ось была ориентирована по магнитному меридиану. Условие магнитной ориентации существенно, так, как теоретически известно, что Мон увеличивает свою энергию в магнитном поле в 20 Н (Гс) кЭВ/см [7]. Все образцы находились от КИКД на расстоянии в 2500 см, в герметически закрытой стеклянной посуде. Следует, однако, заметить, что ИКД может проникать и через другие препятствия. Например, через 5 см. стенки акратофора с вином из эмалированного чугуна. КИКД испытывались в

промышленных условиях на Крымском заводе вин в 1994 г. Достигнуты хорошие результаты. В целом воздействие на разные напитки ИКД характеризуется следующим образом:

ПРИМЕРЫ ВОЗДЕЙСТВИЯ ИКД НА НАПИТКИ

1. **ЭТИЛОВЫЙ СПИРТ:** При прохождении ИКД через этиловый спирт наблюдается направленная полимеризация примесей типа сивушных масел и альдегидов. После обработки полимеризованные ингредиенты осаждаются частично на стенках сосуда, частично остаются в виде взвеси. Продукт необходимо фильтровать. Замечено, что чем больше в исходном продукте сивушных масел и альдегидов, тем полнее идет очищение спирта и качественнее конечный продукт. Возможно, имеет место цепная реакция полимеризации (данные института ВНИИКОП). При общей универсальности процесса, время воздействия ИКД необходимо в некоторых пределах подбирать в зависимости от исходного и особенно желаемого качества конечного продукта. Таким образом, возможна очистка этилового спирта без процесса ректификации, что, очевидно, выгодно.
2. **ВОДКА:** Как показала практика, наилучшее качество продукта достигается не отдельной очисткой ингредиентов, а обработкой ИКД смеси в цистернах не менее одного часа с последующим фильтрованием. При этом за один час обработки количество сивушных масел уменьшилось более чем в 3 раза, а количество альдегидов более чем на 30%.
3. **БРЕНДИ:** Обработка продукта ИКД не вызывает затруднений. Процесс длится обычно не менее 2-х часов с появлением ванильного запаха и увеличением крепости напитка. Кроме того, после обработки напиток темнеет, букет становится тоньше, приобретая атрибуты дорогого коньяка. Поэтому, применяя данный метод и аппаратуру возможно за короткий срок трансформировать бренди низкого качества в бренди приближающийся по качеству к марочному.
4. **ВИНА:** При общем улучшении букета, исчезновении запаха этилового спирта, существенного уменьшения количества сивушных масел и альдегидов, в некоторых случаях наблюдается почти полное удаление винного камня. Обработка виноматериалов требует еще более деликатного и дифференцированного подхода, чем обработка бренди и составляет не менее

3-х часов. Получение разных сортов вин из одной партии, составляет отличительную черту воздействия ИКД на виноматериалы и напитки.

5. ВИНОГРАДНЫЙ СОК: После обработки ИКД в течение 3-х часов наблюдается улучшение вкусовых качеств. В некоторых случаях наблюдалось обильное выпадение винного камня, что, по-видимому, может способствовать разработке технологии получения продукта без консервантов.

Таким образом можно заключить, что обработка ИКД широкого спектра алкогольных напитков и некоторых видов безалкогольных отражается положительно на потребительских качествах обрабатываемого ИКД продукта. Вместе с тем необходимо отметить, что качество обрабатываемого продукта неизмеримо возрастает при увеличении циклов обработок ИКД и правильном подборе времени воздействия в каждом цикле.

ЛИТЕРАТУРА

1. Шаровые молнии в лаборатории, М., «Химия», 1994, с.184-198.
2. Dirac.P.A.M., Proc. Soc., A133,60 /1931/.
3. Козырев Н.А., Избранные труды, ЛГУ, 1991, ч.3.
4. Лаврентьев М.М., Гусев В.А., Егланова И.А., Луцет М.Л., Фоминых С.Ф., Доклады АН СССР, 1990, т.314, № 2, с. 368-370.
5. New Ydeas in Natural Sciences Part 1 “Problems of Modern Physics”, Hroceedings of the Yhternational Scientific Conference “New Ydeas in Natural Sciences” St.-Petersburg, Russia, Yune 17-22,1996, p.176-187.
6. С.Г.Калашников. Общий курс физики «Электричество», М. «Наука»,1985,с.181-182.
7. Devons S. Seareh for Magnetic Monopole, Sci., Progr. (No. 204), 601 (1963).