

Invenția se referă la industria lichiorurilor, și anume la o compoziție de balsam.

Este cunoscută compoziția de ingrediente pentru obținerea balsamului curativoprofilactic ce conține: rizomi de obligeană, sovârf, sunătoare, frunze de mentă bună, coada-șoricelului, rădăcină de lemn dulce, muguri de pin, suc de mere alcoolizat, suc de arone negre alcoolizat, suc de scoruș de munte alcoolizat, caramel, vanilină, acid citric, zahăr, soluție hidroalcoolică [1].

Cea mai apropiată soluție a prezentei invenții este compoziția de balsam ce conține macerat din materia primă vegetală: rizomi de obligeană, frunze de izmă bună, rădăcină de lemn dulce, muguri de pin, părți aeriene de sovârf, sunătoare și coada-șoricelului, precum și suc de mere alcoolizat, caramel, acid citric, zahăr și soluție hidroalcoolică [2].

Balsamurile menționate sunt caracterizate prin indici organoleptici, valoare biologică, calități curative și tonifiante nu prea înalte.

Problema pe care o rezolvă prezenta invenție constă în crearea unei compoziții de balsam cu indici organoleptici și valoare biologică înalte, cu calități curative și tonificate îmbogățite.

Pentru realizarea problemei menționate în compoziția de balsam pe lângă ingredientele: rizomi de obligeană, partea aeriană de sovârf, partea aeriană de sunătoare, rădăcină de lemn dulce, suc de struguri alcoolizat, caramel, acid citric, zahăr, soluție hidroalcoolică au fost incluse suplimentar rizomi și rădăcini de leuzea safloroformă, stigmatate de porumb, fructe de măceș în următorul raport, kg/1000 L de producție finită:

rizomi de obligeană	0,05...0,075
partea aeriană de sovârf	0,25...0,35
partea aeriană de sunătoare	0,55...0,77
rădăcină de lemn dulce	0,85...1,15
rizomi și rădăcini de leuzea safloroformă	0,51...0,71
stigmatate de porumb	0,04...0,06
fructe de măceș	0,55...0,74
suc de struguri alcoolizat	221...299
zahăr	68,3...89,8
acid citric	0,07...0,11
caramel	8,5...11,5
soluție hidroalcoolică, L	restul, până la tăria de 42°.

Rezultatul invenției propuse constă în majorarea indicilor organoleptici, sporirea valorii biologice, îmbunătățirea calităților curative și tonifiante și lărgirea sortimentului de balsamuri.

Rizomii și rădăcinile de leuzea safloroformă, care intră în componența compoziției de balsam conțin acizi organici, rășini, uleiuri eterice, substanțe tanante, coloranți, alcaloizi, vitamine, acid ascorbic, caroten, inulină ș.a.

Leuzeea safloroformă exercită un efect excitant asupra sistemului nervos central ce se manifestă prin sporirea activității motorii, excitabilității reflexive și prin îmbunătățirea nivelului reacțiilor de comportament.

Prin utilizarea preparatelor din leuzea safloroformă se îmbunătățește starea generală a organismului, se normalizează somnul, crește pofta de mâncare, sporește capacitatea de muncă.

Stigmatate de porumb, care intră în componența compoziției de balsam conțin ulei de porumb și alți compuși biologic activi care sporesc secreția biliară și facilitează trecerea ei în intestine, scade tonusul vezicii biliare și asigură o ridicare stabilă ulterioară a tonusului.

Fructele de măceș, care intră în componența compoziției de balsam conțin zahăr, pectine, tanin, acizi organici (malic, citric, oleic, linolic etc.), flavonoizi (cvercitrină, izocvercitrină, kempferol, rubicantina, licopina etc.), uleiuri, acid ascorbic, vitamine (B₁, B₂, P, PP, K), caroten (provitamina A), tocoferol (vitamina E), săruri de fier, mangan, fosfor, magneziu, calciu. Preparatele din fructe de măceș manifestă efecte antiscorbutic, antisclerotic, sporesc procesele de oxidoreducere în organism, deoarece acidul ascorbic și acidul dehidroascorbic, care se formează la oxidarea lui, participă la dezaminarea oxidativă a aminoacizilor aromatizanți, activează un lanț de sisteme de fermentare, stabilizează conținutul adrenalinei și a altor catecolamine, stimulează rezistența organismului la influențele negative ale mediului ambiant, contra infecțiilor etc.

Sucul de struguri, îndeosebi de soiuri roșii, care intră în componența compoziției de balsam, în cantitate ce depășește conținutul lui în compozițiile deja cunoscute, îmbogățesc compoziția cu glucoză, fructoză și alte zaharuri ușor asimilabile, cu diferiți acizi organici (malic, tartric, silicic, citric, succinic, galic, formic, oxalic, salicilic, pectic), substanțe minerale și tananți, microelemente (potasiu, calciu, magneziu, fier, mangan, cobalt), vitamine (C, B₁, B₂), provitamina A (caroten), bioflavonoide, fermenți (invertază, protează, pectinază ș.a.) și cu fitoncide.

Balsamul cu compoziția revendicată se obține în felul următor. Plantele medicinale luate în următoarea componență: rizomi de obligeană 0,05...0,075 kg, sovârf 0,25...0,35 kg, sunătoare 0,55...0,77 kg, leuzea safloroformă 0,51...0,71 kg, fructe de măceș 0,55...0,74, stigmatate de porumb 0,04...0,06, rădăcină de lemn dulce 0,85...1,15 kg, se mărunțesc, peste ele se toarnă 34...47 L de soluție hidroalcoolică de 50% și se mențin 3...7 zile. După care extractul se scurge. Peste ingredientele rămase se toarnă iarăși 18...24 L de soluție hidroalcoolică de 50% și se mențin timp de 3...7 zile. Apoi se scurge al doilea extract. Peste ingredientele rămase se toarnă a treia oară 18...24 L de soluție hidroalcoolică de 50% și se mențin timp de 3...7 zile. După care extractul iarăși se scurge. Maceratele obținute de la prima, a doua și a treia extracție se amestecă și se mențin timp de 2...5 zile. Apoi se adaugă suc de struguri alcoolizat, preparat în prealabil (după rețetă), zahărul, acidul citric și caramelul în cantitățile prevăzute, toate se amestecă, apoi se adaugă soluție hidroalcoolică până la realizarea unei tării de 42°. Cupajul obținut se amestecă timp de 2...6 ore, se filtrează și se îndepărtează.

Exemplul 1. Pentru obținerea a 1000 L de balsam se folosesc următoarele ingrediente, kg:

rizomi de obligeană	0,05
partea aeriană de sovârf	0,25
partea aeriană de sunătoare	0,55
rizomi și rădăcini de leuzee safloriformă	0,51
fructe de măceș	0,55
stigmatate de porumb	0,04
rădăcină de lemn dulce	0,85
suc de struguri alcoolizat	221
zahăr	68,3
acid citric	0,07
caramel	8,5
soluție hidroalcoolică, L	restul, până la realizarea tăriei de 42°.

Rizomii de obligeană, părțile aeriene de sovârf, sunătoare, leuzee safloriformă, fructele de măceș, stigmatate de porumb, rădăcina de lemn dulce se mărunțesc, peste ele se toarnă 34 L de soluție hidroalcoolică de 50% și se mențin timp de 3...7 zile. După care extractul se scurge. Peste ingredientele rămase se toarnă iarăși 18 L de soluție hidroalcoolică de 50% și se mențin timp de 3...7 zile. Apoi se scurge al doilea extract. Peste ingredientele rămase se toarnă a treia oară 18 L de soluție hidroalcoolică de 50% și se mențin timp de 3...7 zile. După care extractul iarăși se scurge. Maceratele obținute de la prima, a doua și a treia extracție se amestecă și se mențin timp de 2...5 zile. Apoi se adaugă sucul de struguri alcoolizat, preparat în prealabil (după rețetă), zahărul, acidul citric, colerul, toate se amestecă, apoi se adaugă soluție hidroalcoolică până la realizarea unei tărie de 42o. Cupajul obținut se amestecă timp de 2...6 ore, se filtrează și se îndepărtează.

Exemplul 2. Pentru obținerea a 1000 L de balsam ingredientele și materia primă sunt luate în următorul raport, kg:

rizomi de obligeană	0,075
partea aeriană de sovârf	0,35
partea aeriană de sunătoare	0,77
rizomi și rădăcini de leuzee safloriformă	0,71
fructe de măceș	0,74
stigmatate de porumb	0,06
rădăcină de lemn dulce	1,15
suc de struguri alcoolizat	299
zahăr	89,8
acid citric	0,11
caramel	11,5
soluție hidroalcoolică, L	restul, până la tăria de 42°.

Ierburile și fructele care intră în componența balsamului îl îmbogățesc cu un complex de substanțe biologice active, sporindu-i calitățile curative și tonifiante, exercită o influență pozitivă asupra organelor interne ale organismului îmbunătățindu-le vitalitatea, acordă balsamului o aromă complexă, deosebită.

Asocierea în compoziția balsamului a materialului vegetal și a fructelor de măceș permit crearea unui produs nou, mai bogat în vitamine, în microelemente, acizi organici, zaharuri ușor asimilabile și în alte substanțe biologice active.

Toate componentele balsamului se combină armonios, acordându-i calități gustative excelente și îmbunătățindu-i indicii organoleptici în general.

Astfel, particularitățile ce-l fac deosebit atât în raport calitativ, cât și cantitativ, aflându-se într-o corelație directă sunt definitorii și asigură invenției obținerea unui rezultat nou, îmbunătățesc indicii organoleptici ai balsamului, majorând simultan valorile biologice, calitățile curative și tonifiante.

Balsamul posedă un gust specific, plăcut, ce reprezintă o deosebită îmbinare de amărui cu dulce, o aromă compusă, dar armonioasă, fără ca măcar unul din ingrediente să persiste, are o consistență densă și o culoare maro închis (brună).

În cazul în care cantitatea ingredientelor depășește limitele minime sau maxime, balsamurile capătă un gust și o aromă neuniforme, slab manifestate, o consistență lichidă necaracteristică balsamurilor, deoarece în gustul și aroma lor persistă substanțele aromatizante, se pierde echilibrul armonios al buchetului, dispăre originalitatea și unicitatea.

Selectarea reușită a ingredientelor balsamului, transmit produsului finit caracteristicile sale, mai mult chiar, le asigură efectul sinergic, adică activitatea biologică a ansamblului de ingrediente depășește suma efectelor acțiunii fiecăruia dintre ele, ceea ce asigură proprietăți calitativ noi.

Introducerea în compoziția pentru prepararea balsamului a leuzeei safloriforme, fructelor de măceș, stigmatelor de porumb și a sucului de struguri în cantități ce depășesc conținutul lui în compozițiile deja cunoscute, permit îmbogățirea compoziției cu micro și macroelemente, cu acizi organici și vitamine, ceea ce, în combinație cu substanțele biologice active ale altor ingrediente, mărește secreția biliară, favorizează principalele procese de schimb, reglează și restabilesc activitatea tractului gastrointestinal, a sistemului nervos și au un efect tonifiant.

Balsamul poate fi adăugat în apă, ceai, cafea etc.