

Invenția se referă la industria lichiorurilor, în particular la un balsam.

Este cunoscută compoziția de ingrediente pentru obținerea balsamului ce conține rizomi de obligeană, sovârf, sunătoare, coajă de stejar, frunze de izmă bună, talpa-gâștei, coada-șoricelului, fructe de măceș, rizomi de sclipeți, fructe de mărar, frunze de frag, rădăcină de omag, stigmatate de porumb, frunze și muguri de mesteacăn, frunze de urzică, iască, troscot, flori de calomfir, flori de siminoc, flori de soc, frunze de pătlagină, adaosuri de fructe, ulei de anason sau molură, caramel, vanilină, acid citric, zahăr și soluție hidroalcoolică [1].

În calitate de cea mai apropiată soluție poate servi balsamul care conține: macerat hidroalcoolic din materia primă vegetală: rizomi de obligeană, părți aeriene de sovârf, sunătoare, coada-șoricelului, frunze de izmă bună, rădăcină de lemn dulce, muguri de pin, precum și ingredientele: sucuri alcoolizate de arone negre, de scorușe de munte, de măr, caramel, vanilină, acid citric, zahăr, soluție hidroalcoolică [2].

Dezavantajele acestor băuturi sunt indicii organoleptici, valoarea biologică și proprietățile curativoprofilactice nu prea înalte.

Problema pe care o rezolvă invenția constă în lărgirea sortimentului de balsamuri, îmbunătățirea proprietăților organoleptice și curativoprofilactice ale băuturii.

Esența invenției constă în aceea că balsamul conține macerat hidroalcoolic din materia primă vegetală: partea aeriană de sovârf, sunătoare și coada-șoricelului, rizomi de obligeană, frunze de izmă bună, rădăcină de lemn dulce, muguri de pin, precum și ingredientele: vin roșu de desert cu tăria de 16% vol., zahăr, caramel, acid citric, vanilină și soluție hidroalcoolică, totodată materia primă vegetală și ingredientele sunt luate în următorul raport, pentru a obține 1000 L de produs finit:

partea aeriană de sovârf, kg	0,44...0,59
partea aeriană de sunătoare, kg	0,55...0,77
partea aeriană de coada-șoricelului, kg	0,64...0,86
rizomi de obligeană, kg	0,11...0,15
frunze de izmă bună, kg	0,65...0,96
rădăcină de lemn dulce, kg	0,85...1,15
muguri de pin, kg	0,17...0,23
zahăr, kg	97,0...131,0
caramel, kg	8,5...11,5
acid citric, kg	0,07...0,11
vanilină, kg	0,21...0,29
vin roșu de desert cu tăria de 16% vol., L	221...299
soluție hidroalcoolică, L	restul, până la tăria de 42,0±0,5% vol.

Rezultatul obținut constă în lărgirea sortimentului de balsamuri, îmbunătățirea proprietăților organoleptice și curativoprofilactice ale băuturii.

Rezultatul obținut se datorează faptului că balsamul conține vin roșu de desert cu tăria de 16% vol., care are un gust specific și proprietăți radioprotectoare, la fel el acționează benefic asupra aparatului cardiovascular și gastroduodenal.

Rădăcina de lemn dulce conține acid ascorbic, sterine, pectine, ulei eteric, flavonoizi care posedă activitate de vitamina P și determină proprietățile antioxidante ale băuturii. Rădăcina de lemn dulce mai posedă o puternică acțiune radioprotectoare și antibacteriană.

Izma bună conține ulei eteric, mentol, caroten, gesperidin posedă proprietăți spasmolitice.

Coada-șoricelului conține ulei eteric, camfor, cariofilen, vitamine etc.

Selectarea reușită a componentelor balsamului conferă produsului finit proprietățile sale, mai mult ca atât asigură un efect sinergic anume în această compoziție și în acest raport cantitativ, adică activitatea biologică a ansamblului de ingrediente depășește suma efectelor acțiunii fiecăruia dintre ele, ceea ce asigură proprietăți curativoprofilactice noi. Datorită combinației reușite dintre componentele balsamului se obține un gust specific, totodată efectul curativo profilactic la combinarea acestor ingrediente sporește semnificativ.

Balsamul se obține în felul următor.

Materia primă vegetală se mărunțește și se macerează în 41 L de soluție hidroalcoolică cu tăria de 50% vol., în decurs de 5 zile, după care extractul se scurge. Materia primă rămasă se macerează iarăși în 21 L de soluție hidroalcoolică de aceeași tărie în decurs de 5 zile, cu scurgerea ulterioară a extractului. Macerarea a treia se petrece în aceleași condiții ca și a doua. Maceratele I, II și III se unifică și se mențin 3 zile. Apoi se adaugă vinul roșu de desert cu tăria de 16% vol., zahărul, acidul citric, caramelul, vanilina și soluția hidroalcoolică până la tăria de 42,0±0,5% vol. Cupajul obținut se amestecă timp de 4 ore, se filtrează și se dirijează la odihnă.

Balsamul se caracterizează printr-un buchet complex, cu aromă de plante și vin roșu de desert fără evidențierea unor anumite ingrediente.

Exemple de realizare a invenției

Exemplul 1

Pentru obținerea a 1000 L de balsam cu tăria de 42±0,5% vol. se folosesc următoarele componente:

partea aeriană de sovârf, kg	0,51
partea aeriană de sunătoare, kg	0,66
partea aeriană de coada-șoricelului, kg	0,75
frunze de izmă bună, kg	0,80

rizom de obligeană, kg	0,13
rădăcină de lemn dulce, kg	0,95
muguri de pin, kg	0,20
zahăr	114,0
acid citric	0,09
vanilină	0,25
caramel	10,0
vin roșu de desert cu tăria de 16% vol., L	260
soluție hidroalcoolică, L	restul, până la tăria de 42±0,5% vol.

Exemplul 2

Pentru obținerea a 1000 L de balsam cu tăria de 42±0,5% vol. se folosesc următoarele componente:

partea aeriană de sovârf, kg	0,59
partea aeriană de sunătoare, kg	0,77
frunze de izmă bună, kg	0,96
partea aeriană de coada-șoricelului, kg	0,86
rizomi de obligeană, kg	0,15
rădăcină de lemn dulce, kg	1,15
muguri de pin, kg	0,23
zahăr	131,0
acid citric	0,11
vanilină	0,29
caramel	10,0
vin roșu de desert cu tăria de 16% vol., L	299
soluție hidroalcoolică, L	restul, până la tăria de 42±0,5% vol.

Balsamul se caracterizează printr-un buchet complex, cu aromă de plante și vin de desert, gust dulciu, specific.

Balsamul poate fi adăugat în apă potabilă, ceai, cafea, diverse băuturi sau consumat fără a fi diluat.