

Invenția se referă la industria lichiorurilor, și anume la un balsam.

Este cunoscută compoziția de balsam ce conține: macerat hidroalcoolic din materia primă vegetală: rizomi de obligeană, partea aeriană de sovârf, sunătoare, coada-șoricelului, frunze de izmă bună, rădăcină de lemn dulce, muguri de pin, precum și sucuri alcoolizate de arone negre, de scorușe de munte, de măr, caramel, vanilină, acid citric, zahăr, soluție hidroalcoolică [1].

În calitate de cea mai apropiată soluție poate servi compoziția ce conține macerat hidroalcoolic din materia primă vegetală: rizomi de obligeană, frunze de izmă bună, rădăcină de lemn dulce, muguri de pin, partea aeriană de sovârf, sunătoare și coada-șoricelului, precum și suc de mere alcoolizat, suc de struguri alcoolizat, zahăr, caramel, acid citric și soluție hidroalcoolică [2].

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

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

Esența invenției constă în faptul 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 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	0,25...0,35
partea aeriană de sunătoare, kg	0,55...0,77
partea aeriană de coada-șoricelului, kg	0,55...0,74
rizomi de obligeană, kg	0,050...0,75
frunze de izmă bună, kg	0,51...0,71
rădăcină de lemn dulce, kg	0,85...1,15
muguri de pin, kg	0,04...0,06
zahăr, kg	68,30...89,80
caramel, kg	8,50...11,50
acid citric, kg	0,07...0,11
vin de desert cu tăria de 16% vol., L	221...299
soluție hidroalcoolică, L	restul, până la tăria de 42,0±0,5 vol.

Rezultatul invenției constă în lărgirea asortimentului de balsamuri, îmbunătățirea proprietăților organoleptice și curativoprofilactice ale băuturii.

Rezultatul obținut se datorează faptului că balsamul dat 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 și 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.

Mugurii de pin conțin polizaharide, substanțe tanante, carotină, acid ascorbic, vitamina B2, săruri minerale, uleiuri eterice care determină proprietățile bactericide, antiseptice, antiscorbutice, antialergice ale băuturii.

Partea aeriană de sovârf conține vitamina P, PP, peroxid, cvercetină, acid ascorbic etc., posedă proprietăți antiinflamatorii și regeneratorii.

Izma bună, conține o cantitate sporită de ulei eteric (mentol), caroten, hesperidină. Posedă proprietăți tonifiante, spasmolitice. Coada-șoricelului conține ulei eteric, camfor, cariofilenă, vitamine etc.

Selectarea reușită a ingredientelor balsamului conferă produsului finit proprietățile sale, mai mult ca atât asigură efectul 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 ingredientele balsamului se obține un gust specific, totodată efectul curativoprofilactic la combinarea îndeosebi a acestor ingrediente sporește semnificativ.

Balsamul se obține în felul următor.

Materia primă vegetală se mărunțește, peste ea se toarnă 40,5 L de soluție hidroalcoolică cu tăria de 50% vol. și se menține 5 zile. După aceasta extractul se scurge. Peste materia primă rămasă se toarnă iarăși 21 L de soluție hidroalcoolică cu tăria de 50% vol. și se menține timp de 4 zile, cu scurgerea ulterioară a extractului. Peste materia primă rămasă se toarnă a treia oară 21 L de soluție hidroalcoolică cu tăria de 50% vol. și se menține timp de 4 zile. După care extractul iarăși se scurge. Extractele obținute de la prima, a doua și a treia macerare se amestecă și se mențin timp de 3 zile. Apoi se adaugă vinul roșu de desert cu tăria de 16% vol., zahărul, acidul citric și caramelul, se amestecă, se adaugă soluție 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 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±0,5% vol. se folosesc următoarele componente:

rizomi de obligeană, kg	0,62
frunze de izmă bună, kg	0,61
rădăcină de lemn dulce, kg	0,95
muguri de pin, kg	0,05
partea aeriană de sovârf, kg	0,30
partea aeriană de sunătoare, kg	0,66
partea aeriană de coada-șoricelului, kg	0,64
zahăr, kg	79,05
acid citric, kg	0,09
caramel, kg	10,00
vin roșu de desert cu tăria de 16% vol., L	260
soluție hidroalcoolică, L	restul, până la tăria de 42,0±0,5% vol.

#### *Exemplul 2*

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

rizomi de obligeană, kg	0,05
frunze de izmă bună, kg	0,51
rădăcină de lemn dulce, kg	0,85
muguri de pin, kg	0,04
partea aeriană de sovârf, kg	0,25
partea aeriană de sunătoare, kg	0,55
partea aeriană de coada-șoricelului, kg	0,55
zahăr, kg	68,30
caramel, kg	8,50
acid citric, kg	0,07
vin roșu de desert cu tăria de 16% vol., L	221,00
soluție hidroalcoolică, L	restul, până la tăria de 42,0±0,5% vol.

Balsamul se caracterizează printr-un buchet complex cu aromă de plante și vin, gust dulciu, specific. Balsamul poate fi adăugat în apă potabilă, ceai, cafea, diverse băuturi sau consumat fără a fi diluat.