

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 ingredientele: suc alcoolizat de arone negre, de scorușe de munte, de măr, caramel, vanilină, acid citric, zahăr, soluție hidroalcoolică [1].

Dezavantajele acestei 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 aceea că balsamul conține macerat hidroalcoolic din materia primă vegetală: partea aeriană de sovârf, sunătoare, coada-șoricelului și melisă, rizomi de obligeană, rădăcină de lemn dulce, muguri de pin, precum și ingredientele: suc de arone negre alcoolizat, suc de scorușe de munte alcoolizat, suc de mere alcoolizat, zahăr, acid citric, caramel 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
partea aeriană de melisă, kg	0,86...0,99
rizomi de obligeană, kg	0,11...0,15
rădăcină de lemn dulce, kg	0,85...1,15
muguri de pin, kg	0,17...0,23
suc de arone negre alcoolizat, L	85,0...115,0
suc de scorușe de munte alcoolizat, L	68,0...92,0
suc de mere alcoolizat, L	68,0...92,0
zahăr, kg	97,0...131,0
acid citric, kg	0,07...0,11
caramel, kg	8,50...11,50
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 conține partea aeriană de melisă, care are un gust specific și proprietăți curative, acționând benefic asupra aparatului gastroduodenal. Partea aeriană de melisă conține ulei eteric, linalol, geraniol, substanțe tanante și mucilaginoase, caroten, vitamina C și acizi organici. Melissa sporește pofta de mâncare, stimulează digestia, are proprietăți sedative, aromă plăcută de citrice. Coada-șoricelului conține ulei eteric, camfor, cariofilenă, vitamine etc.

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.

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 sucul alcoolizat de arone negre, de scorușe de munte, de mere, zahărul, acidul citric și caramelul, se amestecă, apoi 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.

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:

partea aeriană de sovârf, kg	0,51
partea aeriană de sunătoare, kg	0,66

partea aeriană de melisă, kg	0,92
partea aeriană de coada-șoricelului, kg	0,75
rizomi de obligeană, kg	0,13
rădăcină de lemn dulce, kg	0,95
muguri de pin, kg	0,20
suc de arone negre alcoolizat, L	85,0
suc de scorușe de munte alcoolizat, L	68,0
suc de mere alcoolizat, L	68,0
zahăr, kg	97,0
acid citric, kg	0,07
caramel, kg	8,50
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:

partea aeriană de sovârf, kg	0,44
partea aeriană de sunătoare, kg	0,55
partea aeriană de melisă, kg	0,86
partea aeriană de coada-șoricelului, kg	0,64
rizomi de obligeană, kg	0,11
rădăcină de lemn dulce, kg	0,85
muguri de pin, kg	0,17
suc de arone negre alcoolizat, L	85,0
suc de scorușe de munte alcoolizat, L	68,0
suc de mere alcoolizat, L	68,0
zahăr, kg	97,0
acid citric, kg	0,07
caramel, kg	8,50
soluție hidroalcoolică, L	restul, până la tăria de 42,0±0,5% vol.

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