

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

Este cunoscută 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 [1].

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

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

Problema pe care o rezolvă invenția constă în lărgirea sortimentului de balsamuri, îmbunătățirea proprietăților organoleptice și curativo profilactice 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, rădăcină de lemn dulce, rizomi și rădăcină de leuzea safloroformă, precum și ingredientele: vin roșu de desert cu tăria de 16% vol., caramel, acid citric, zahăr 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...0,075
rădăcină de lemn dulce, kg	0,85...1,15
rizomi și rădăcină de leuzea safloroformă, kg	0,51...0,71
caramel, kg	8,5...11,5
acid citric, kg	0,07...0,11
zahăr, kg	68,3...89,8
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 invenției constă în lărgirea sortimentului 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. Rizomii și rădăcina de leuzea safloroformă conțin acizi organici, uleiuri eterice, substanțe tanante, coloranți, alcaloizi, vitamine, acid ascorbic, caroten, inulină etc.

Leuzea safloroformă exercită un efect excitant asupra sistemului nervos central ce se manifestă prin sporirea activității motorii.

Partea aeriană de sunătoare conține vitamine P, PP, peroxid, cvercetină, acid ascorbic etc. și posedă proprietăți antiinflamatoare 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 curativo-profilactic la combinarea îndeosebi a acestor ingrediente sporește semnificativ.

Balsamul se obține în felul următor.

Materia primă vegetală se mărunțește, apoi se toarnă 40,5 L de soluție hidroalcoolică cu tăria de 50% vol. și se menține timp de 4 zile, după care 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, apoi se scurge. Peste materia primă rămasă se toarnă a treia oară 21 L de soluție hidroalcoolică de 50% și se menține timp de 4 zile, după care extractul din nou se scurge. Maceratele obținute de la prima, a doua și a treia extracție se amestecă și se mențin timp de 3 zile. Apoi se adaugă vinul roșu de desert cu tăria de 16% vol., zahărul, acidul citric, caramelul, în cantitățile prevăzute, se amestecă și se adaugă soluție hidroalcoolică până la tăria de 42,0±0,5% vol. Cupajul obținut se amestecă timp de 2...6 ore, se filtrează și se dirijează la odihnă.

Exemplul 1

Pentru obținerea a 1000 L de balsam ingredientele și materia primă vegetală sunt luate în următorul raport:

rizomi de obligeană, kg	0,062
partea aeriană de sovârf, kg	0,30
partea aeriană de sunătoare, kg	0,66
partea aeriană de coada-șoricelului, kg	0,64

rădăcină de lemn dulce, kg	0,95
rizomi și rădăcină de leuzee safloroformă, kg	0,61
zahăr, kg	79,0
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±0,5% vol.

Exemplul 2

Pentru obținerea a 1000 L de balsam ingredientele și materia primă vegetală sunt luate în următorul raport:

rizomi de obligeană, kg	0,05
partea aeriană de sovârf, kg	0,25
partea aeriană de sunătoare, kg	0,55
partea aeriană de coada-șoricelului, kg	0,55
rădăcină de lemn dulce, kg	0,85
rizomi și rădăcină de leuzee safloroformă, kg	0,51
zahăr, kg	68,3
acid citric, kg	0,07
caramel, kg	8,50
vin roșu de desert cu tăria de 16% vol.,L	221
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, cu un gust dulce, specific. Balsamul poate fi adăugat în apă potabilă, ceai, cafea, diverse băuturi sau consumat fără a fi diluat.