

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

Este cunoscută compoziția de ingrediente pentru obținerea balsamului ce conține rizomi de obligeană, sovârf, sunătoare, scoartă de stejar, frunze de mentă 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, dentiță, frunze de urzică, iască, troscot, flori de calomfir, flori de siminoc, flori de soc, frunze de pătlagină, scorușe, ulei de anason sau molură, caramel, vanilină, acid citric, zahăr, soluție hidroalcoolică [1].

Dezavantajul acestei compoziții este că ea conține un număr mare de ingrediente, ce se caracterizează printr-o compoziție chimică de înaltă variabilitate, ceea ce creează dificultăți la standardizarea biologică a produsului.

Cea mai apropiată de invenția solicitată este compoziția de ingrediente pentru obținerea balsamului curativo-profilactic ce conține macerat de rizomi de obligeană, părți aeriene de sovârf, sunătoare, coada-șoricelului, frunze de izmă bună, rădăcină de lemn dulce, muguri de pin, sucuri alcoolizate de arone negre, de scorușe de munte, de măr, caramel, vanilină, acid citric, zahăr, soluție hidroalcoolică [2].

Problema pe care o rezolvă prezenta invenție este obținerea unui balsam bogat în substanțe biologice active și lărgirea sortimentului de băuturi de acest tip.

Problema se soluționează prin aceea că compoziția de balsam 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, caracterizată prin aceea că conține suc de struguri alcoolizat, materia primă vegetală și ingredientele fiind luate în următorul raport pentru 1000 L de produs finit:

în kg:

rizomi de obligeană	0,05...0,075
frunze de izmă bună	0,51...0,71
rădăcină de lemn dulce	0,85...1,15
muguri de pin	0,04...0,06
partea aeriană de sovârf	0,25...0,35
partea aeriană de sunătoare	0,55...0,77
partea aeriană de coada-șoricelului	0,55...0,74
zahăr	68,30...89,80
caramel	8,50...11,50
acid citric	0,07...0,11

în L:

suc de struguri alcoolizat	153,0...207,0
suc de mere alcoolizat	68,0...92,0
soluție hidroalcoolică	restul, până la tăria de 42,0±0,3% vol.

În calitate de suc alcoolizat de struguri conține suc alcoolizat de struguri de soiuri roșii.

Sucul de struguri, îndeosebi de soiuri roșii, care intră în componența compoziției, conține glucoză, fructoză și alte zaharuri ușor asimilabile, precum și diferiți acizi organici (malic, tartric, silicic, citric, succinic, galic, formic, oxalic, salicilic, pectic), substanțe minerale și tanante, microelemente (potasiu, calciu, magneziu, fier, mangan, cobalt), vitaminele C, B1, B2, provitamina A (carotină), bioflavonoide, unii fermenți (invertază, protează, pectinază etc.), fitoncide. Acțiunea sucului de struguri asupra organismului este condiționată de faptul că el conține un întreg complex de substanțe menționate mai sus, dar principalul efect curativ îl are glucoza și potasiul (800...1000 mg/dm³). Conținutul înalt de potasiu din sucul de struguri reglează echilibrul de sodiu-potasiu din organism și contribuie la întărirea vaselor cordului. Acizii tartric și malic din componența sucului de struguri condiționează particularitățile lui diuretice. Sucul de struguri activează procesele metabolismului, sporește capacitatea excretorie a rinichilor, elimină mai repede din organism produsele toxice metabolice, sporește funcția motorie a intestinelor, normalizează funcția de secreție a stomacului.

Rezultatul invenției constă în obținerea unui balsam bogat în substanțe biologice active și în lărgirea sortimentului de băuturi de acest tip.

Ansamblul de elemente ce caracterizează compoziția în componența revendicată și în raportul indicat nu a fost identificat în alte soluții cunoscute.

Balsamul se obține în felul următor. Materia primă vegetală: rizomi de obligeană, părți aeriene de sovârf, sunătoare și coada-șoricelului, frunze de mentă bună, rădăcină de lemn dulce, muguri de pin se mărunțesc și se macerează cu 34...47 L de soluție hidroalcoolică cu tăria de 50% vol. în decurs de 3...7 zile. După aceasta maceratul obținut se separă. Materia primă vegetală care a rămas se macerează iarăși cu 18...24 L de soluție hidroalcoolică cu tăria de 50% vol. în decurs de 3...7 zile, cu separarea maceratului obținut.

A treia macerare se efectuează ca cea precedentă.

Maceratele obținute de la prima, a doua și a treia macerare se amestecă și se mențin 2...5 zile. Apoi în ele se adaugă suc de mere alcoolizat cu tăria de 25% vol., suc de struguri alcoolizat cu tăria de 25% vol., zahăr, acid citric, caramel și soluție hidroalcoolică până la tăria de $42,0 \pm 0,3\%$ vol. Cupajul obținut se amestecă timp de 2...6 ore și ulterior se filtrează.

Exemplul 1. Balsamul a fost realizat conform exemplului comun, materia primă vegetală și ingredientele fiind luate în următorul raport pentru 1000 L de produs finit:

în kg:

rizomi de obligeană	0,05
frunze de mentă bună	0,51
rădăcină de lemn dulce	0,85
muguri de pin	0,04
partea aeriană de sovârf	0,25
partea aeriană de sunătoare	0,55
partea aeriană de coada-șoricelului	0,55
zahăr	68,30
acid citric	0,07
caramel	8,50

în L:

suc de mere alcoolizat	68,0
suc de struguri alcoolizat	153,0
soluție hidroalcoolică	restul, până la tăria de $42,0 \pm 0,3\%$ vol.

Exemplul 2. Balsamul a fost realizat conform exemplului comun, materia primă vegetală și ingredientele fiind luate în următorul raport pentru 1000 L de produs finit:

în kg:

rizomi de obligeană	0,075
frunze de mentă bună	0,71
rădăcină de lemn dulce	1,15
muguri de pin	0,06
partea aeriană de sovârf	0,35
partea aeriană de sunătoare	0,77
partea aeriană de coada-șoricelului	0,74
zahăr	89,80
acid citric	0,11
caramel	11,50

în L:

suc de mere alcoolizat	92,0
suc de struguri alcoolizat	207,0
soluție hidroalcoolică	restul, până la tăria de $42,0 \pm 0,3\%$ vol.

Balsamului i-a fost atribuită denumirea "Făt-Frumos". Proprietățile organoleptice: balsamul se caracterizează printr-un buchet complex cu aromă de plante și un gust dulce-amăru.

Selectarea reușită a ingredientelor balsamului "Făt-Frumos" asigură un efect sinergic, adică activitatea biologică a ansamblului de ingrediente depășește suma efectelor acțiunii fiecăruia dintre ele.

Balsamul poate fi adăugat în apă potabilă, ceai, cafea, diverse băuturi.