

(19) **KG** (11) **151** (13) **C1**

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АГЕНСТВО
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ
ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ (КЫРГЫЗПАТЕНТ)

(51)⁶ **C12G 3/06**

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

к предварительному патенту Кыргызской Республики

(21) 960349.1

(22) 14.03.1996

(46) 01.04.1997, Бюл. №4, 1997

(71)(73) Алтымышев А.А. (KG)

(72) Алтымышев А.А., Алтымышева А.А., Алтымышев А.А. (KG)

(56) Патент СССР №1788964, кл. C12G 3/06, 1993

(54) **Горькая настойка-бальзам "Алтымыш"**

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано как общеукрепляющее и тонизирующее средство. Введение в композицию дополнительных ингредиентов: полыни, плодов барбариса, можжевельника, околоплодника грецкого ореха, прополиса, укропа-фенхеля, календулы, виноградного и абрикосового сока, коньячного спирта, позволяет повысить биологическую активность горькой настойки-бальзама "Алтымыш" при следующем соотношении ингредиентов кг/1000 далл:

барбариса	20.0-30.0
грецкого ореха, околоплодника	15.0-25.0
душицы	2.0-3.0
коры дуба	4.0-6.0
календулы	3.0-4.0
крапивы	2.0-3.0
мяты	1.5-2.5
можжевельника	1.5-2.5
перца стручкового	1.0-2.0
полыни	1.0-2.0
укропа-фенхеля	2.0-3.0
шиповника	25.0-35.0
эфедры	10.0-20.0
прополиса	1.0-2.0
смолы тянь-шаньской ели	1.0-2.0
облепихового сока	200.0-300.0
вишневого сока	300.0-400.0
виноградного сока	400.0-500.0
смородинового сока	400.0-500.0

абрикосового сока	250.0-350.0
меда	80.0-100.0
колера	250.0-350.0
коньячного спирта	50.0-70.0
водно-спиртовой жидкости	остальное. 5 пр.

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано как общеукрепляющее и тонизирующее средство.

Известна горькая настойка-бальзам "Арстан", содержащая ингредиенты при следующем их соотношении, кг/1000 далл готового продукта: душица 0.5-1.5; мята 0.5-1.5; чабрец 0.5-1.5; ромашка 3.5-4.5; подорожник 3.0-4.0; пижма 1.5-2.5; крапива 2.0-3.0; пустырник 0.2-0.5; плоды шиповника 30.0-35.0; плоды боярышника 10.0-20.0; плоды можжевельника 2.0-3.0; кора дуба 3.0-4.0; яблочный сок 200.0-300.0; вишневый сок 400.0-500.0; малиновый сок 100.0-200.0; клубничный сок 100.0-200.0; грушевый сок 50.0-100.0; черносмородиновый сок 400.0-500.0; барбарисовый сок 400.0-500.0; облепиховый сок 200.0-300.0; мед 50.0-100.0; масло шиповника 0.1-0.25; масло облепиховое 0.1-0.25; колер 300.0 – 400.0; водно-спиртовая жидкость остальное (патент СССР № 1788964).

Недостатком известной композиции является ограниченный набор биологически активных соединений.

Задача изобретения - повышение биологической активности продукта и расширение ассортимента целебных бальзамов из лекарственных растений Кыргызстана.

Задача решается тем, что состав композиции для горькой настойки бальзам "Алтымыш" содержит барбарис, грецкий орех, душицу, дубовую кору, календулу, крапиву, мяту, плоды можжевельника, перец стручковый, полынь, укроп-фенхель, шиповник, эфедру, прополис, смолу тянь-шаньской ели, облепиховый, вишневый, виноградный, яблочный и смородиновый соки, мед, колер, коньячный спирт, водно-спиртовую жидкость при следующем соотношении ингредиентов, кг/1000 далл:

барбарис	20.0-30.0
грецкий орех, околоплодник	15.0-25.0
душица	2.0-3.0
кора дуба	4.0-6.0
календула	3.0-4.0
крапива	2.0-3.0
мята	1.5-2.5
можжевельник	1.5-2.5
перец стручковый	1.0-2.0
полынь	1.0-2.0
укроп-фенхель	2.0-3.0
шиповник	25.0-35.0
эфедра	10.0-20.0
прополис	1.0-2.0
смола тянь-шаньской ели	1.0-2.0
облепиховый сок	200.0-300.0
вишневый сок	300.0-400.0
виноградный сок	400.0-500.0
смородиновый сок	400.0-500.0
абрикосовый сок	250.0-350.0
мед	80.0-100.0
колер	250.0-350.0
коньячный спирт	50.0-70.0
водно-спиртовая жидкость	остальное

Композиция для горькой настойки - бальзам "Алтымыш" содержит сумму

биологически активных соединений, которые, обогащая продукт, повышают его биологическую активность. Плоды барбариса богаты биологически активными веществами. Наиболее существенное значение имеют содержащиеся в нем алкалоиды различных групп. Содержит большое количество органических кислот - яблочной, винной и лимонной до 6.6 %, а также витамин С и каротиноиды. Вытяжка из плодов барбариса стимулирует секрецию желчи, увеличивает диурез, повышает тонус пищеварительного тракта, а также оказывает антимикробное действие. Плоды шиповника содержат более 1 % витамина С, витамины А и К, флавоноиды, каротиноиды, фруктовые кислоты, танины, соли. Эффективность их обусловлена высоким содержанием аскорбиновой кислоты. Плоды можжевельника содержат до 40 % сахара, кислоты - уксусную, яблочную, муравьиную, смолы, жирное масло, эфирное масло до 2.5 %, среди которых α -пинен, камфен, феландрен и др. Использование плодов шиповника, барбариса, можжевельника, облепихового, вишневого, абрикосового, виноградного и смородинового соков позволяет получить богатый комплекс биологически активных соединений - флавоноидов, органических кислот, кумаринов, антоцианов, макро- и микроэлементов, эфирных масел, обладающих регуляторным действием на процессы жизнедеятельности организма, участвующих в окислительно-восстановительных процессах, нормализующих обмен веществ, повышающих резистентность организма к инфекционным заболеваниям и трудоспособности при умственном и физическом утомлении. Полынь содержит до 2 % эфирного масла, в состав которого входят феландрен, гамазулен, туйон, цинеол, сесквитерпены, флавоноиды, фенолкарбоновые кислоты, дубильные вещества, катехины, углеводы. Горькие компоненты полыни раздражают окончания вкусовых нервов в полости рта и рефлекторно повышают секреторную функцию желудочно-кишечного тракта. Эфирное масло обладает также непосредственным гиперемизирующим действием на слизистую оболочку желудка. Душица содержит 1.2 % эфирного масла, в состав которого входят тимол, сесквитерпены, гамазулен, α -пинен, карвакрол, а также флавоноиды, фенолкарбоновые кислоты, холин и аскорбиновая кислота. Мята содержит до 3 % эфирного масла, преобладающим компонентом которого является ментол, кроме того значительное количество полифенольных соединений, кислот, сахаров. Введение в состав композиции мяты, душицы и крапивы обогащает продукт эфирными маслами, которые не только повышают биологическую активность, но и придают продукту оригинальный приятный аромат. Эфедра содержит до 0.3 % алкалоидов, дубильные вещества, красители, пирокатехин, смолы и др. биологически активные вещества. Укроп-фенхель содержит до 4 % эфирного масла, 10-20 % жирного масла, протеин, амины, бергаптен, умбелипренин, скополетин, эскулетин, умбелиферон, кофейную, феруловую, хлорогеновую кислоты, вицинин, флавоноиды.

Введение в состав композиции вытяжек эфедры и укропа-фенхеля обуславливает спазмолитическую активность, стимулирует пищеварение и секрецию молока, оказывает диуретическое и противоглистное действие, стимулирует сердечнососудистую систему и оказывает симпатомиметическое действие. Термопсис содержит флавоноиды, алкалоиды, цитизин, пахикарпин, метилцитизин, анагерин, термопсин, сапонины, эфирное масло. Возбуждает дыхательный и вазомоторный центры, повышает секрецию слизи в дыхательных путях, выделение адреналина. Околоплодник грецкого ореха содержит 4-5 % танинов, до 500 мг % витамина С, яблочную и лимонную кислоты, сахар, энзимы, вещество юглон, каротин, пектины. Обладает противовоспалительным действием, повышает аппетит и улучшает пищеварение, применяется при гипо- и авитаминозе. Перец стручковый богат каротиноидами, содержит фруктовые кислоты, сахар, сапонины, до 1 % витамина С, капсаицин. Экстракты перца стручкового раздражают окончания периферических нервов в коже, не оказывая при этом прямого воздействия на капилляры и другие кровеносные сосуды, индуцируют синтез пищеварительных ферментов, обладают антивирусным эффектом. Смола тьянь-шаньской ели содержит биологически активные вещества, оказывающие местно-раздражающее и дезинфицирующее действие,

которое обусловлено влиянием действующего вещества α -пинена. Введение в композицию экстрактов перца стручкового и смолы тянь-шаньской ели придает горькой настойке-бальзаму специфический, слегка жгучий вкус и аромат, кроме того оказывает местно-раздражающее, ревульсивное, обезболивающее, противовоспалительное действие на периферическую нервную систему, мышечно-тоническое расстройство и опорно-двигательный аппарат. Мед - природный биологически активный продукт, сложный по химическому составу. Он содержит легкоусвояемые сахар, ферменты, витамины В₁, В₂, Н, К, С, Е, А, органические кислоты, биогенные стимуляторы, фитонциды, гормональные и другие биологически активные соединения. Обладает кроветворным, регенерирующим, тонизирующим, антибиотическим, противосклеротическим и другими свойствами. Введение в состав композиции меда дополнительно улучшает вкусовые свойства и аромат в сочетании с вышеуказанными ингредиентами и в данном соотношении.

Таким образом, предлагаемый состав композиции придаст продукту новые, оригинальные свойства, аромат и необычный вкус и, обладая многогранным действием на организм, повышает биологическую активность.

Пример 1. Берут следующие ингредиенты в кг/1000 далл:

барбарис	15.0
грецкий орех, околоплодник	10.0
душица	1.5
кора дуба	3.0
календула	2.0
крапива	1.5
можжевельник	1.0
мята	1.0
перец стручковый	0.5
полынь	0.5
укроп-фенхель	1.5
шиповник	20.0
эфедра	5.0
прополис	0.5
смола тянь-шаньской ели	0.5

заливают 70 % водно-спиртовым раствором в отдельности каждый в соотношении 1:3 и настаивают в течение 7 сут при ежедневном перемешивании, затем производят первый слив. Сырье вновь заливают 40 % водно-спиртовым раствором в соотношении 1:2 в течение 3 сут; по известной технологии отгоняют из настоев ароматный спирт. Затем производят приготовление купажа: в емкость закачивают настой первого и второго слива и добавляют следующие ингредиенты в литрах:

облепиховый сок	150.0
вишневый сок	250.0
виноградный сок	350.0
смородиновый сок	350.0
абрикосовый сок	200.0

частями вводят 50.0 кг меда при тщательном перемешивании, 200.0 кг колера, 40.0 л коньячного спирта. Все тщательно перемешивают, доводят водно-спиртовой жидкостью до крепости 45°. Далее купаж отстаивают в течение 48 ч, фильтруют, выдерживают в течение месяца и подают на розлив. Полученный продукт обладает слабо выраженным вкусом, консистенция жидкая, цвет и аромат выражены слабо.

Продукт не отвечает поставленной задаче.

Пример 2. Берут следующие ингредиенты в кг/1000 далл:

барбарис	20.0
грецкий орех, околоплодник	15.0
душица	20.0

кора дуба	4.0
календула	3.0
крапива	2.0
можжевельник	1.5
мята	1.5
перец стручковый	1.0
полынь	1.0
укроп-фенхель	2.0
шиповник	25.0
эфедра	10.0
прополис	1.0
смола тянь-шаньской ели	1.0

заливают 70 % водно-спиртовым раствором в отдельности каждый в соотношении 1:3 и настаивают в течение 7 сут при ежедневном перемешивании, затем производят первый слив. Сырье вновь заливают 40 % водно-спиртовым раствором в соотношении 1:2 в течение 3 сут; по известной технологии отгоняют из настоев ароматный спирт. Затем производят приготовление купажа: в емкость закачивают настой первого и второго слива и добавляют следующие ингредиенты в литрах:

облепиховый сок	200.0
вишневый сок	300.0
виноградный сок	400.0
смородиновый сок	400.0
абрикосовый сок	250.0

частями вводят 80.0 кг меда при тщательном перемешивании, 250.0 кг колера, 50.0 л коньячного спирта. Все тщательно перемешивают, доводят водно-спиртовой жидкостью до крепости 45°. Далее купаж отстаивают в течение 48 ч, фильтруют, выдерживают в течение месяца и подают на розлив. Полученный продукт обладает оригинальным, приятным и слегка жгучим вкусом, имеет крепость 45°, аромат сложный без выделения аромата отдельных ингредиентов, цвет коричневый с бордовым оттенком, имеет консистенцию, свойственную бальзамам.

Продукт отвечает поставленной задаче.

Пример 3. Берут следующие ингредиенты в кг/1000 далл:

барбарис	25.0
грецкий орех, околоплодник	20.0
душица	2.0
кора дуба	5.0
календула	3.5
крапива	2.5
можжевельник	2.0
мята	2.0
перец стручковый	1.5
полынь	1.5
укроп-фенхель	2.5
шиповник	30.0
эфедра	15.0
прополис	1.5
смола тянь-шаньской ели	1.5

заливают 70 % водно-спиртовым раствором в отдельности каждый в соотношении 1:3 и настаивают в течение 7 сут при ежедневном перемешивании, затем производят первый слив. Сырье вновь заливают 40 % водно-спиртовым раствором в соотношении 1:2 в течение 3 сут; по известной технологии отгоняют из настоев ароматный спирт. Затем производят приготовление купажа: в емкость закачивают настой первого и второго слива

и добавляют следующие ингредиенты в литрах:

облепиховый сок	250.0
вишневый сок	350.0
виноградный сок	450.0
смородиновый сок	450.0
абрикосовый сок	250.0

частями вводят 90.0 кг меда при тщательном перемешивании, 300.0 кг колера, 60.0 л коньячного спирта. Все тщательно перемешивают, доводят водно-спиртовой жидкостью до крепости 45°. Далее купаж отстаивают в течение 48 ч, фильтруют, выдерживают в течение месяца и подают на розлив. Полученный продукт обладает оригинальным, приятным и слегка жгучим вкусом, имеет крепость 45°, аромат сложный без выделения аромата отдельных ингредиентов, цвет коричневый с бордовым оттенком, имеет консистенцию, свойственную бальзамам.

Продукт отвечает поставленной задаче.

Пример 4. Берут следующие ингредиенты в кг/1000 далл:

барбарис	30.0
грецкий орех, околоплодник	25.0
душица	3.0
кора дуба	6.0
календула	4.0
крапива	3.0
можжевельник	2.5
мята	2.5
перец стручковый	2.0
полынь	2.0
укроп-фенхель	3.0
шиповник	35.0
эфедра	20.0
прополис	2.0
смола тянь-шаньской ели	2.0

заливают 70 % водно-спиртовым раствором в отдельности каждый в соотношении 1:3 и настаивают в течение 7 сут при ежедневном перемешивании, затем производят первый слив. Сырье вновь заливают 40 % водно-спиртовым раствором в соотношении 1:2 в течение 3 сут; по известной технологии отгоняют из настоев ароматный спирт. Затем производят приготовление купажа: в емкость закачивают настой первого и второго слива и добавляют следующие ингредиенты в литрах:

облепиховый сок	300.0
вишневый сок	400.0
виноградный сок	500.0
смородиновый сок	500.0
абрикосовый сок	350.0

частями вводят 100.0 кг меда при тщательном перемешивании, 350.0 кг колера, 70.0 л коньячного спирта. Все тщательно перемешивают, доводят водно-спиртовой жидкостью до крепости 45°. Далее купаж отстаивают в течение 48 ч, фильтруют, выдерживают в течение месяца и подают на розлив. Полученный продукт обладает оригинальным, приятным и слегка жгучим вкусом, имеет крепость 45°, аромат сложный без выделения аромата отдельных ингредиентов, цвет коричневый с бордовым оттенком, имеет консистенцию, свойственную бальзамам.

Продукт отвечает поставленной задаче.

Пример 5. Берут следующие ингредиенты в кг/1000 далл:

барбарис	35.0
грецкий орех, околоплодник	30.0

душица	4.0
кора дуба	7.0
календула	5.0
крапива	4.0
можжевельник	3.0
мята	3.0
перец стручковый	2.5
полынь	2.5
укроп-фенхель	3.5
шиповник	40.0
эфедра	25.0
прополис	2.5
смола тянь-шаньской ели	2.5

заливают 70 % водно-спиртовым раствором в отдельности каждый в соотношении 1:3 и настаивают в течение 7 сут при ежедневном перемешивании, затем производят первый слив. Сырье вновь заливают 40 % водно-спиртовым раствором в соотношении 1:2 в течение 3 сут, по известной технологии отгоняют из настоев ароматный спирт. Затем производят приготовление купажа: в емкость закачивают настой первого и второго слива и добавляют следующие ингредиенты в литрах:

облепиховый сок	350.0
вишневый сок	450.0
виноградный сок	550.0
смородиновый сок	550.0
абрикосовый сок	400.0

частями вводят 150.0 кг меда при тщательном перемешивании, 400.0 кг колера, 80.0 л коньячного спирта. Все тщательно перемешивают, доводят водно-спиртовой жидкостью до крепости 45°. Далее купаж отстаивают в течение 48 ч, фильтруют, выдерживают в течение месяца и подают на розлив. Полученный продукт обладает вкусом, в котором преобладает вкус плодово-ягодных соков, повышенной сладостью, в аромате преобладают запахи ароматических трав, консистенция вязкая, не присущая бальзамам.

Продукт не отвечает поставленной задаче.

Композиция для горькой настойки-бальзама "Алтымыш" включает безвредные растительные компоненты с богатым составом биологически активных веществ, с широким спектром физиологического воздействия на организм: участвуют в окислительно-восстановительных процессах, нормализуют обмен веществ, повышают секреторную функцию желудочно-кишечного тракта, секрецию желчи, стимулируют сердечнососудистую систему, повышают резистентность организма к инфекционным заболеваниям. Кроме того, в композицию дополнительно включены виноградный и абрикосовый соки, коньячный спирт.

Композиция для горькой настойки-бальзама "Алтымыш" была получена путем смешивания вышеуказанных ингредиентов в указанных соотношениях. Если берут ингредиенты ниже указанных соотношений, то композиция обладает слабо выраженным вкусом и ароматом, жидкой консистенцией, не соответствующей бальзамам (пример 1). Если берут ингредиенты больше указанных соотношений, то композиция обладает вкусом, в котором преобладает привкус плодово-ягодных соков, повышенной сладостью, вязкой консистенции, не соответствующей бальзамам.

Преимущество предлагаемой композиции по сравнению с известной состоит в том, что дополнительно содержит новые природные ингредиенты с разнообразным химическим составом и с широким спектром физиологического воздействия на организм (полынь, барбарис, плоды можжевельника, околоплодник грецкого ореха, эфедра, прополис, перец стручковый, смола тянь-шаньской ели, термопсис, укроп-фенхель, календула). Горькая настойка-бальзам "Алтымыш" обладает оригинальным, слегка

жгучим вкусом со сложным своеобразным ароматом и густой консистенцией, свойственной бальзамам.

Формула изобретения

Горькая настойка-бальзам, включающая плоды шиповника и барбариса, мяту, душицу, кору дуба, крапиву, облепиховый сок, вишневый сок, смородиновый сок, мед, колер, водно-спиртовую жидкость, отличающаяся тем, что дополнительно содержит полынь, плоды можжевельника, околоплодник грецкого ореха, эфедру, смолу тянь-шаньской ели, прополис, укроп-фенхель, календулу, виноградный сок, абрикосовый сок, коньячный спирт при следующем составе ингредиентов, кг/1000 далл:

плодов барбариса	20.0 - 30.0
грецкого ореха, околоплодника	15.0 - 25.0
душицы	2.0 - 3.0
коры дуба	4.0 - 6.0
календулы	3.0 - 4.0
крапивы	2.0-3.0
мяты	1.5 - 2.5
плодов можжевельника	1.5-2.5
перца стручкового	1.0 - 2.0
полыни	1.0 - 2.0
укропа-фенхеля	2.0 - 3.0
плодов шиповника	25.0 - 35.0
эфедры	10.0 - 20.0
прополиса	1.0 - 2.0
смолы тянь-шаньской ели	1.0 - 2.0
облепихового сока	200.0 - 300.0
вишневого сока	300.0 - 400.0
виноградного сока	400.0 - 500.0
смородинового сока	400.0 - 500.0
абрикосового сока	250.0 - 350.0
меда	80.0 - 100.0
колера	250.0 - 350.0
коньячного спирта	50.0 - 70.0
водно-спиртовой жидкости	остальное.

Составитель описания
Ответственный за выпуск

Саргазаков К.Д.
Ногай С.А.