



(19) **KG** (11) **1646** (13) **C1** (46) **31.07.2014**
(51) **C12G 3/06** (2014.01)

ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЛУЖБА ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ
И ИННОВАЦИЙ ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

к патенту Кыргызской Республики под ответственность заявителя

(19) **KG** (11) **1646** (13) **C1** (46) **31.07.2014**

(21) 20130024.1

(22) 28.03.2013

(46) 31.07.2014, Бюл. №7

(71) (73) Общество с ограниченной ответственностью "Кыргыз Коньягы" (KG)

(72) Асылбаева Г.К.; Асаналиева Я.С. (KG)

(56) п/п KG №151, кл. C12G 3/06, 1997

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

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использована как общеукрепляющее и тонизирующее средство.

Задача изобретения - повышение биологической активности и расширение ассортимента бальзамов на основе лекарственных трав Кыргызстана.

Поставленная задача решается получением горькой настойки-бальзама, включающего душицу, плоды барбариса, граната, перца красного стручкового и шиповника плоды и околоплодник грецкого ореха, кору дуба, мед, черносмородиновый, облепиховый, виноградный спиртованные соки, коньяк, колер, водно-спиртовую жидкость, дополнительно содержащего чабрец, шалфей лекарственный, плоды граната, виноград сушеный, перуанское бальзамное масло, черешневый спиртованный сок и шалфейное масло при следующем соотношении ингредиентов, в кг/1000 дал:

душица	0,5-1,5
чабрец	0,5-1,5
виноград сушеный	2,0-4,0
плоды барбариса	2,0-4,0
плоды граната	2,0-4,0
грецкий орех (кора и околоплодник)	2,0-5,0
кора дуба	1,5-4,5
плоды перца стручкового	1,0-2,0
шалфей лекарственный	1,0-2,0
плоды шиповника	4,0-5,0
черносмородиновый сок	400,0-500,0
черешневый сок	400,0-500,0
облепиховый сок	400,0-500,0
виноградный сок	400,0-500,0
мед	75,0-150,0
шалфейное масло	0,5-1,0
перуанское бальзамное масло	0,7-1,5
коньяк	400,0-500,0
колера	400,0-500,0
водно-спиртовая жидкость	остальное.
	1 н. п. ф., 4 пр.

(21) 20130024.1

(22) 28.03.2013

(46) 31.07.2014, Bull. number 7

(71) (73) Limited Liability Company "Kyrgyz Konyagy" (KG)

(72) Asylbaeva G.K.; Asanalieva Ya.S. (KG)

(56) Patent under the applicant's responsibility KG №151, cl. C12G 3/06, 1997

(54) **Bitter balsam-tincture "Arashan"**

(57) The invention relates to the food industry and can be used as a restorative remedy and tonic.

Problem of the invention is to increase the biological activity and expand the range of balsams on the basis of the Kyrgyzstan's medicinal herbs.

The stated problem is solved by obtaining the bitter balsam-tincture, including organum, barberries fruits, pomegranate, cayenne pepper and rosehips, and pericarps of walnut, oak bark; honey, black currant, sea buckthorn, grape spirited juices; cognac, color, hydroalcoholic liquid; is additionally comprising thyme, Salvia officinalis, pomegranate fruits, dried grapes, Peruvian balsam oil, cherry alcoholized juice and sage oil in the following proportion of ingredients, in kg / 1000 dal:

oregano	0.5-1.5
thyme	0.5-1.5
dried grapes	2.0-4.0
barberry fruits	2.0-4.0
pomegranate	2.0-4.0
walnut (bark and pericarp)	2.0-5.0
oak bark	1.5-4.5
fruits of cayenne pepper	1.0-2.0
Salvia officinalis	1.0-2.0
rosehips	4.0-5.0
blackcurrant juice	400,0-500,0
cherry juice	400,0-500,0
sea buckthorn juice	400,0-500,0
grape juice	400,0-500,0
honey	75,0-150,0
sage oil	0.5-1.0
Peruvian balsam oil	0.7-1.5
cognac	400,0-500,0
color	400,0-500,0
hydroalcoholic liquid	is the rest.

1 independ. claim, 4 examples.

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

Известна горькая настойка-бальзам «Алтымыш», содержащая полынь горькую, дубовую кору, плоды барбариса, грецкий орех, плоды красного стручкового перца, календулы, мяты, душицы, укропа - фенхеля, крапивы, можжевельника, прополиса, смолы ели тяньшанской, плоды шиповника, эфедру, мед, колер, коньячный спирт, абрикосовый, виноградный, вишневый, облепиховый и смородиновый соки (п/п КГ № 151, кл. C12G 3/06, 1997).

Недостатком известной композиции является недостаточный набор биологически активных соединений.

Задача изобретения - повышение биологической активности и расширение ассортимента бальзамов на основе лекарственных трав Кыргызстана.

Поставленная задача решается получением горькой настойки-бальзама, включающего душицу, плоды барбариса, перца красного стручкового и шиповника, кору и околоплодник грецкого ореха, кору дуба, мед, виноградный, черносмородиновый, облепиховый спиртованные соки, коньяк, колер, водно-спиртовую жидкость, дополнительно содержащего чабрец, шалфей лекарственный, плоды граната, виноград сушеный, перуанское бальзамное масло, черешневый спиртованный сок и шалфейное масло при следующем соотношении ингредиентов, в кг/1000 дал:

душица	0,5-1,5
чабрец	0,5-1,5
виноград сушеный	2,0-4,0
плоды барбариса	2,0-4,0
плоды граната	2,0-4,0
грецкий орех (кора и околоплодник)	2,0-5,0
кора дуба	1,5-4,5
плоды перца стручкового	1,0-2,0
шалфей лекарственный	1,0-2,0
плоды шиповника	4,0-5,0
черносмородиновый сок	400,0-500,0
черешневый сок	400,0-500,0
облепиховый сок	400,0-500,0
виноградный сок	400,0-500,0
мед	75,0-150,0
шалфейное масло	0,5-1,0
перуанское бальзамное масло	0,7-1,5
коньяк	400,0-500,0

колер	400,0-500,0
водно-спиртовая жидкость	остальное.

Предлагаемая композиция для горькой настойки-бальзама «Арашан» содержит комплекс биологически активных соединений, которые обогащая продукт, повышают его биологическую активность

Трава душицы (главный составной компонент эфирное масло), в состав которого входят карвакрол, тимол, биоциклические сесквитерпены, а также дубильные вещества, усиливает секрецию пищеварительных и бронхиальных желез, действует как стимулирующее на перистальтику и тонус кишечника. Биологически активные вещества душицы обладают седативным, отхаркивающим и желчегонным действием, возбуждают аппетит.

Трава чабрец содержит до 1 % эфирного масла, главные компоненты которого тимол и карвакрол, кроме того в траве содержатся флавоноиды, дубильные вещества, камедь, оксикоричные кислоты (кофейная, хлорогеновая, хинная), олеановая и урсоловая кислоты, смолы, жиры.

Введение в состав композиции душицы и чабреца обогащает продукт эфирными маслами, которые не только повышают его биологическую активность, но придают продукту приятный своеобразный аромат.

Околоплодник грецкого ореха содержит 4-5 % танинов, до 0,4 % витамина С, яблочную и лимонную кислоту, каротин, пектины. Обладает противовоспалительным действием, повышает аппетит и улучшает пищеварение. Кора грецкого ореха содержит дубильные вещества, флавоноиды.

Использование экстрактов шалфея, коры дуба, плодов барбариса, шиповника, граната и перца стручкового, винограда сушеного, черносмородинового, черешневого, облепихового и виноградного спиртованных соков позволяет получить богатый комплекс биологически активных соединений: флавоноидов, органических кислот, витаминов, аминокислот, антоцианов, макро- и микроэлементов, эфирных масел, обладающих регуляторным действием на процессы жизнедеятельности организма, участвующих в окислительно-восстановительных процессах, нормализующих обменные процессы, повышающих устойчивость организма к инфекционным заболеваниям. Введение в состав соков дополнительно повысило биологическую активность и позволило получить продукт богатого, сложного без выделения отдельных ингредиентов вкуса.

Масло шалфейное содержит антиоксиданты и обладает противовоспалительным, антибактериальным, успокаивающими свойствами.

Мед - сложный по составу природный биологически активный продукт. Содержит легко усваиваемые сахара, ферменты, витамины, микроэлементы, фитонциды, органические кислоты и другие, биологически активные соединения. Обладает антибиотическим, кроветворным, тонизирующим, противосклеротическим и другими важными свойствами.

Пример 1.

Берут следующие ингредиенты в кг/1000 дал:

душица	0,3
чабрец	0,3
виноград сушеный	1,5
плоды барбариса	1,5
плоды граната	1,5
грецкий орех (кора и околоплодник)	1,5
кора дуба	1,0
плоды перца стручкового	0,8
шалфей лекарственный	0,5
плоды шиповника	3,5.

Заливают 75 %-ным водно-спиртовым раствором в соотношении 1:2 и настаивают в течение 10 суток, периодически помешивая, затем производят первый слив. Оставшиеся компоненты после первого слива заливают 45 %-ным водно-спиртовым раствором в соотношении 1:2 и настаивают, периодически помешивая, в течение 15 дней, затем смесь загружают в перегонный куб и получают ароматный спирт по известной технологии. Затем производят приготовление купажа: в емкость закачивают настой первого слива, ароматный спирт и добавляют следующие ингредиенты в литрах:

черносмородиновый сок	350,0
-----------------------	-------

черешневый сок	350,0
облепиховый сок	350,0
виноградный сок	350,0
коньяк	350,0

вводят 0,4 кг шалфейного масла и 0,6 кг перуанского бальзамного масла, 60,0 кг меда (мед добавляют частями), 300,0 кг колера. Все тщательно перемешивают, доводят водно-спиртовой жидкостью до крепости 39 % об. После доведения до крепости купаж отстаивают в течении 20 суток, фильтруют и подают на розлив. Полученный продукт обладает слабо выраженным вкусом и ароматом, консистенция жидкая, не присущая бальзамам.

Продукт не отвечает поставленной цели.

Пример 2.

Берут следующие ингредиенты в кг/1000 дал:

душица	0,5
чабрец	0,5
виноград сушеный	2,0
плоды барбариса	2,0
плоды граната	2,0
грецкий орех (кора и околоплодник)	2,0
кора дуба	1,5
плоды перца стручкового	1,0
шалфей лекарственный	1,0
плоды шиповника	4,0.

Заливают 75 %-ным водно-спиртовым раствором в соотношении 1:2 и настаивают в течение 10 суток, периодически помешивая, затем производят первый слив. Оставшиеся компоненты после первого слива заливают 45 %-ным водно-спиртовым раствором в соотношении 1:2 и настаивают, периодически помешивая, в течении 15 дней затем смесь загружают в перегонный куб и получают ароматный спирт по известной технологии. Затем производят приготовление купажа: в емкость закачивают настой первого слива, ароматный спирт и добавляют следующие ингредиенты в литрах:

черносмородиновый сок	400,0
черешневый сок	400,0
облепиховый сок	400,0
виноградный сок	400,0
коньяк	400,0

вводят 0,5 кг шалфейного масла и 0,7 кг перуанского бальзамного масла, 75,0 кг меда (мед добавляют частями), 400,0 кг колера. Все тщательно перемешивают, доводят водно-спиртовой жидкостью до крепости 39 % об.

После доведения до крепости купаж отстаивают в течении 20 суток, фильтруют и подают на розлив. Полученный продукт обладает приятным оригинальным вкусом, сложным, без выделения отдельных ингредиентов, ароматом, черно-коричневого цвета, консистенция присущая бальзамам.

Продукт соответствует поставленной цели.

Пример 3.

Берут следующие ингредиенты в кг/1000 дал:

душица	1,0
чабрец	1,0
виноград сушеный	3,0
плоды барбариса	3,0
плоды граната	3,0
грецкий орех (кора и околоплодник)	3,5
кора дуба	3,0
плоды перца стручкового	1,5
шалфей лекарственный	1,5
плоды шиповника	4,5.

Заливают 75 %-ным водно-спиртовым раствором в соотношении 1:2 и настаивают в течение 10 суток, периодически помешивая, затем производят первый слив. Оставшиеся компоненты после первого слива заливают 45 %-ным водно-спиртовым раствором в соотношении 1:2 и настаивают, периодически помешивая, в течение 15 дней затем смесь загружают в перегонный куб и получают ароматный спирт по известной технологии. Затем производят приготовление купажа: в емкость закачивают настой первого слива, ароматный спирт и добавляют следующие ингредиенты в литрах:

черносмородиновый сок	450,0
черешневый сок	450,0
облепиховый сок	450,0
виноградный сок	450,0
коньяк	450,0

вводят 0,75 кг шалфейного масла и 1,0 кг перуанского бальзамного масла, 115,0 кг меда (мед добавляют частями), 450,0 кг колера. Все тщательно перемешивают, доводят водно-спиртовой жидкостью до крепости 39 % об. После доведения до крепости купаж отстаивают в течение 20 суток, фильтруют и подают на розлив. Полученный продукт обладает приятным оригинальным вкусом, сложным без выделения отдельных ингредиентов ароматом, черно-коричневого цвета, консистенция присущая бальзамам.

Продукт соответствует поставленной цели.

Пример 4.

Берут следующие ингредиенты в кг/1000 дал:

душица	1,5
чабрец	1,5
виноград сушеный	4,0
плоды барбариса	4,0
плоды граната	4,0
грецкий орех (кора и околоплодник)	4,0
кора дуба	4,5
плоды перца стручкового	2,0
шалфей лекарственный	2,0
плоды шиповника	5.
черносмородиновый сок	500,0
черешневый сок	500,0
облепиховый сок	500,0
виноградный сок	500,0
коньяк	500,0

Заливают 75 %-ным водно-спиртовым раствором в соотношении 1:2 и настаивают в течение 10 суток, периодически помешивая, затем производят первый слив. Оставшиеся компоненты после первого слива заливают 45 %-ным водно-спиртовым раствором в соотношении 1:2 и настаивают, периодически помешивая, в течение 15 дней затем смесь загружают в перегонный куб и получают ароматный спирт по известной технологии. Затем производят приготовление купажа: в емкость закачивают настой первого слива, ароматный спирт и добавляют следующие ингредиенты в литрах:

черносмородиновый сок	500,0
черешневый сок	500,0
облепиховый сок	500,0
виноградный сок	500,0
коньяк	500,0

вводят 1,0 кг шалфейного масла и 1,5 кг перуанского бальзамного масла, 150,0 кг меда (мед добавляют частями), 500,0 кг колера. Все тщательно перемешивают, доводят водно-спиртовой жидкостью до крепости 39 % об. После доведения до крепости купаж отстаивают в течение 20 суток, фильтруют и подают на розлив. Полученный продукт обладает приятным оригинальным вку-

сом, сложным без выделения отдельных ингредиентов ароматом, черно-коричневого цвета с вишневым оттенком, консистенция присущая бальзамам.

Продукт соответствует поставленной цели.

Композиция для горькой настойки-бальзам «Арашан» была получена путем смешивания вышеуказанных ингредиентов и содержит компоненты лекарственных растений и плодов, широко распространенных на территории Кыргызстана, что позволяет обогатить продукт разнообразным составом биологически активных соединений. Преимущество предлагаемого продукта перед известным аналогом состоит в том, что содержит дополнительные природные ингредиенты с разнообразным химическим составом и с широким спектром физиологического воздействия на организм (душица, чабрец, перец стручковый, околоплодник и кора грецкого ореха, мед, шалфейное масло, виноградный спиртованный сок), не содержит растений, в составе которых присутствуют сильнодействующие алколоидные соединения (эфедра), обладает приятным, оригинальным, слегка жгучим вкусом, богатым, без выделения отдельных ингредиентов, ароматом и консистенцией, присущей бальзамам.

Формула изобретения

Горькая настойка-бальзам, включающая душицу, плоды барбариса, перца красного стручкового и шиповника, кору и околоплодник грецкого ореха, кору дуба, мед, черносмородиновый, облепиховый, виноградный спиртованные соки, коньяк, колер, водно-спиртовую жидкость, отличающаяся тем, что дополнительно содержит чабрец, шалфей лекарственный, плоды граната, виноград сушеный, перуанское бальзамное масло, черешневый спиртованный сок, шалфейное масло при следующем соотношении ингредиентов, в кг/1000 дал:

душица	0,5-1,5
чабрец	0,5-1,5
виноград сушеный	2,0-4,0
плоды барбариса	2,0-4,0
плоды граната	2,0-4,0
грецкий орех (кора и околоплодник)	2,0-5,0
кора дуба	1,5-4,5
плоды перца стручкового	1,0-2,0
шалфей лекарственный	1,0-2,0
плоды шиповника	4,0-5,0
черносмородиновый сок	400,0-500,0
черешневый сок	400,0-500,0
облепиховый сок	400,0-500,0
виноградный сок	400,0-500,0
мед	75,0-150,0
шалфейное масло	0,5-1,0
перуанское бальзамное масло	0,7-1,5
коньяк	400,0-500,0
колера	400,0-500,0
водно-спиртовая жидкость	остальное.

Государственная служба интеллектуальной собственности и инноваций при Правительстве Кыргызской Республики,
720021, г. Бишкек, ул. Московская, 62, тел.: (312) 68 08 19, 68 16 41; факс: (312) 68 17 03