



(19) KG (11) 2095 (13) C1
(51) C12G 3/06 (2018.01)

ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЛУЖБА ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ И
ИННОВАЦИЙ ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ к патенту Кыргызской Республики под ответственность заявителя (владельца)

(21) 20170089.1

(22) 31.07.2017

(46) 28.09.2018. Бюл. № 9

(76) Акималиев А.; Шалпыков К. Т. (KG)

(56) Патент KG под отв. заяв. № 416, кл. C12G 3/06, 2000

(54) Композиция для получения бальзама "Кыргызстан - Арстанбап"

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к получению общеукрепляющего средства, обладающего иммунопротекторными свойствами.

Задача изобретения - повышение биологической активности композиции в качестве иммунно-протекторного, общеукрепляющего средства и расширения ассортимента бальзамов.

Поставленная задача решается в композиции для получения бальзама "Кыргызстан - Арстанбап", содержащем зеленые плоды грецкого ореха, плоды можжевельника, курагу, изюм, сахар, водно-этиловую жидкость, где дополнительно содержит корни женьшеня, листья крапивы двудомной, плоды барбариса, при следующем соотношении ингредиентов, л/10 дал композиции:

плоды зеленого ореха грецкого	23,0-25,0
корни женьшеня	0,12-0,14
листья крапивы двудомной	1,2-1,4
плоды барбариса	1,2-1,4
плоды можжевельника	0,9-1,1
курага	0,9-1,1
яблоки сушеные	0,6-0,8
изюм	0,9-1,1
сахар	4,8-5,2
водно-спиртовая жидкость	остальное.

1 н. п. ф., 3 пр.

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к получению общеукрепляющего средства, обладающего иммунопротекторными свойствами.

Известно употребление в пищу зеленых плодов грецкого ореха в виде варенья и маринадов (Растительные ресурсы СССР. - том 1. - Ленинград: "Наука", 1985. - С. 173-174).

Прототипом является композиция для десертного ликера "Кыргыз Жангагы" содержащая зеленые плоды грецкого ореха, изюм, курагу, можжевельниковые ягоды, мускатный орех, яблоки, лимонную кислоту, сахар, глюкозу, водно-спиртовую жидкость (патент KG под отв. заяв. № 416, кл. C12G 3/06, 2000).

Недостатком известной композиции является недостаточный набор биологически активных веществ, витаминов и антиоксидантов. Из водно-спиртового извлечения полученного из изюма, яблок сушеных, кураги был получен ароматный спирт, где практически отсутствуют биологически активные соединения, т. е. композиция "Кыргыз Жангагы" содержит лишь зеленые плоды грецкого ореха, мускатный орех и можжевельниковое масло.

Задача изобретения - повышение биологической активности композиции в качестве иммунно-протекторного, общеукрепляющего средства и расширения ассортимента бальзамов.

Поставленная задача решается в композиции для получения бальзама “Кыргызстан - Арстанбап”, содержащем зеленые плоды грецкого ореха, плоды можжевельника, курагу, изюм, сахар, водно-этиловую жидкость, где дополнительно содержит корни женьшеня, листья крапивы двудомной, плоды барбариса, при следующем соотношении ингредиентов, л/10 дал:

плоды зеленого ореха грецкого	23,0-25,0
корни женьшеня	0,12-0,14
листья крапивы двудомной	1,2-1,4
плоды барбариса	1,2-1,4
плоды можжевельника	0,9-1,1
курага	0,9-1,1
яблоки сушеные	0,6-0,8
изюм	0,9-1,1
сахар	4,8-5,2
водно-спиртовая жидкость	остальное.

Такое сочетание зеленых плодов грецкого ореха, корней женьшеня и настоя из листьев крапивы двудомной, плодов барбариса, кураги, яблок сушеных и изюма создает целебное свойство с преобладанием иммунопротекторного, общеукрепляющего и тонизирующего действия.

Зеленые плоды грецкого ореха содержат алкалоиды, дубильные вещества, кумарины. Зеленые плоды особенно богаты витаминами С, В, РР, каротином и др. Зеленые плоды грецкого ореха применяют в народной медицине как антисептическое, общеукрепляющее средство, а также при легочном, кожном и других формах туберкулеза, настои и отвары - при хронических экземах, экссудативном диатезе.

Корни женьшеня содержат химически чистые вещества - тритерпеновые гликозиды, названные панаксозидами А, В, С, D, Е, F. Генины этих гликозидов относятся к тетрациклическим тритерпенам даммаранового ряда. Гликозидная фракция обладает высокой биологической активностью, во много раз превосходящей активность жидкого экстракта корней женьшеня. Корни женьшеня применяют в виде водно-спиртовой настойки и таблеток, как тонизирующее, стимулирующее и адаптогенное средство, повышающее общую сопротивляемость организма к заболеваниям и неблагоприятным воздействиям.

Плоды барбариса содержат сахара, каротин, витамины К, С, лимонную, яблочную, винную кислоты, алкалоиды (берберин), дубильные, пектиновые, красящие вещества, минеральные соли. Плоды барбариса применяются при хронических заболеваниях печени и желчного пузыря, язвенной болезни желудка. Плоды барбариса обладают антиоксидантным свойством.

Плоды можжевельника содержат эфирные масла, сахара, жирные масла и органические кислоты и обладают мочегонным, желчегонным, отхаркивающим и дезинфицирующим свойствами.

Курага содержит около 50 % сахара, 1,4-3,4 % органических кислот, 1,3-2,1 % пектиновых веществ, аскорбиновую кислоту - до 4 мг/%, витамина РР - 3 мг/%, каротина - 3,5 мг/%, витамины В₁, В₂, В₁₅, фосфор, кальций и калий. Курага содержит до 1717 мг калия в 100 гр продукта. Курага улучшает процессы кроветворения и работу сердца, способствует выделению из организма холестерина, стимулирует перистальтику кишечника, оказывает общеукрепляющее действие, используется как нежное слабительное, жаждоутоляющее и жаропонижающее средство. Высокое содержание калия и железа делает курагу необходимым в пищевом рационе беременных, заболеваниях сердечно-сосудистой системы, больных анемией и других заболеваниях, которые сопровождаются развитием дефицита калия. Считается, что 100 гр кураги оказывает на кроветворение такое же действие, как 40 мг железа или 250 г свежей печени. Курага обладает высокой калорийностью за счет сахарозы и обладает общеукрепляющим свойством.

Яблоки сушеные. Основные ценные питательные вещества яблок - сахар (фруктоза, глюкоза, сахароза), органические кислоты (яблочная, лимонная), клетчатка, пектины, дубильные вещества, эфирное масло, немного витамина В, С, Р, каротин, марганец, натрий, калий, кальций, фитонциды. Содержащиеся в яблоках пектины адсорбируют ядовитые вещества, обезвреживают их и выводят из организма. При воспалительных заболеваниях кишечника таких веществ образуется много, поэтому сырые яблоки остаются одним из лучших средств при поносе. Находящиеся в яблоках в большом количестве соли калия с танином задерживают образование в организме мочевой кислоты, помогают больным подагрой и мочекаменной болезнью. Яблоки задерживают старение организма, препятствуют развитию ацидоза - накоплению в крови и тканевых жидкостях кислых продуктов обмена веществ, образующихся при распаде стареющих клеток.

В изюме содержится до 20 % сахаров, до 5,5 % сахарозы, глюкоза, а также кверцетин, гликозиды, моно и дидельфинина. Содержится также около 2,5 % органических кислот, из них яблочной - 60 %, винной - 40 %, щавелевой и салициловой - следы, витамины С и группы В. В кожуре ягод найдены дубильные и красящие вещества, воск, состоящий из смеси глицеринов жирных кислот, фитостерина, эфира пальмитиновой кислоты и спирта энокарпола. В семенах найдены твердое эфирное масло (виноградное масло) - до 20 %, дубильные вещества, лецитин - 8 %, ванилин, флорафены. Изюм содержит инозит, кверцетин, холин бетаин, винную и яблочную кислоты. Изюм используется при кашле, заболеваниях мочевого пузыря и при геморрое, а также как общеукрепляющее средство и в качестве мочегонного, желчегонного средства. Изюм усиливает обмен веществ, способствует образованию эритроцитов, благоприятно действует при атеросклерозе.

Пример 1. Берут следующие ингредиенты в кг/10 дал:

плоды зеленого ореха грецкого	23,0
корни женьшеня	0,12
листья крапивы двудомной	1,2
плоды барбариса	1,2
плоды можжевельника	0,9
курага	0,9
яблоки сушеные	0,6
изюм	0,9
сахар	4,8
водно-спиртовая жидкость	остальное.

Измельченные зеленые плоды грецкого ореха и корни женьшеня заливают 80 % водно-спиртовой жидкостью, настаивают в течение 30-35 суток при последующем ежедневном перемешивании. Затем полученный жидкий экстракт сливают, оставшиеся плоды отжимают и полученный слив, объединяют с первым сливом и фильтруют через медицинскую вату.

Листья крапивы двудомной, плоды барбариса, плоды можжевельника, курагу, сушеные яблоки и изюм каждый в отдельности измельчают, заливают 50 литрами воды и кипятят в течение 15 минут на слабом огне. Для полного настаивания настой оставляют на 10 часов. Настой фильтруют, если настоя меньше 50 литров, доливают кипяченой воды до получения объема 50 литров.

Настой из растений и слив из грецкого ореха и корней женьшеня перемешивают и оставляют на купаж на 30 суток, при постоянном ежедневном перемешивании. Полученный бальзам сливают, остаток отжимают и объединяют с первым сливом, оставляют купаж на 48 часов, выдерживают в течение месяца, фильтруют и подают на розлив. Полученный продукт обладает своеобразным приятным слегка сладковатым вкусом, ароматом со слабо-травянистым запахом. Цвет светло-коричневый. Продукт отвечает поставленной цели.

Пример 2. Берут следующие ингредиенты в кг/10 дал:

плоды зеленого ореха грецкого	24,0
корни женьшеня	0,13
листья крапивы двудомной	1,3
плоды барбариса	1,3
плоды можжевельника	1,0
курага	1,0
яблоки сушеные	0,7
изюм	1,0
сахар	5,0
водно-спиртовая жидкость	остальное.

Измельченные зеленые плоды грецкого ореха и корня женьшеня заливают 80 % водно-спиртовой жидкостью, настаивают в течение 30-35 суток при последующем ежедневном перемешивании. Затем полученный жидкий экстракт сливают, оставшиеся плоды отжимают и полученный слив, объединяют с первым сливом и фильтруют через медицинскую вату.

Измельченное сырье: листья крапивы двудомной, плоды барбариса, плоды можжевельника, курагу, сушеные яблоки и изюм заливают 50 литрами воды и кипятят в течение 15 минут на слабом огне. Для полного настаивания настой оставляют на 10 часов. Настой фильтруют, если настой меньше 50 литров, доливают кипяченой воды до получения объема 50 литров.

Настой из растений и слив из грецкого ореха и корней женьшеня перемешивают и оставляют на купаж на 30 суток, при постоянном перемешивании. Полученный бальзам сливают, остаток отжимают и объединяют с первым сливом, оставляют купаж на 48 часов, фильтруют, выдерживают в течение месяца, подают на розлив. Полученный продукт обладает своеобразным приятным сладковатым вкусом, ароматом со слабо-травянистым запахом. Цвет светло-коричневый. Продукт отвечает поставленной цели.

Пример 3. Берут следующие ингредиенты в кг/10 дал:

плоды зеленого ореха грецкого	25,0
корни женьшеня	0,14
листья крапивы двудомной	1,4
плоды барбариса	1,4
плоды можжевельника	1,1
курага	1,1
яблоки сушеные	0,8
изюм	1,1
сахар	5,2
водно-спиртовая жидкость	остальное.

Измельченные зеленые плоды грецкого ореха и корни женьшеня заливают 80 % водно-спиртовой жидкостью, настаивают в течение 30-35 суток при последующем ежедневном перемешивании, затем производят первый слив. Оставшиеся плоды отжимают и полученный слив, объединяют с первым сливом и фильтруют через медицинскую вату.

Измельченное сырье: листья крапивы двудомной, плоды барбариса, курагу, сушеные яблоки и изюм заливают 50 литрами воды и кипятят в течение 15 минут на слабом огне. Для полного настаивания настой оставляют на 10 часов. Настой фильтруют, если настой меньше 50 литров, доливают кипяченой воды до получения объема 50 литров.

В готовый купаж закачивают настой из плодов грецкого ореха и корней женьшеня, и добавляют настой, полученный из растительного сырья (листья крапивы двудомной, плоды барбариса, курага, сушеные яблоки и изюм) при тщательном перемешивании. Полученный бальзам сливают, остаток отжимают и объединяют с первым сливом, оставляют купаж на 48 часов, фильтруют, выдерживают в течение месяца, подают на розлив. Продукт со своеобразным приятным сладковатым вкусом, ароматный со слабо травянистым запахом. Цвет светло-коричневый. Продукт отвечает поставленной цели.

Композиция для бальзама "Кыргызстан - Арстанбап" включает безвредные ингредиенты, с богатым содержанием витаминов, С, К, Р, РР, витаминов группы В, кумарины, антоцианы, флавоноиды и тритерпеновые гликозиды. Композиция обладает преимущественно иммунопротекторным и общеукрепляющим действиями, не токсичен. Эти свойства доказаны экспериментальными исследованиями на лабораторных животных.

Формула изобретения

Композиция для получения бальзама "Кыргызстан - Арстанбап", содержащая зеленые плоды грецкого ореха, плоды можжевельника, курагу, изюм, сахар, водно-этиловую жидкость, отличающаяся тем, что дополнительно содержит корни женьшеня, листья крапивы двудомной, плоды барбариса, при следующем соотношении ингредиентов, л/10 дал:

плоды зеленого ореха грецкого	23,0-25,0
корни женьшеня	0,12-0,14
листья крапивы двудомной	1,2-1,4
плоды барбариса	1,2-1,4
плоды можжевельника	0,9-1,1
курага	0,9-1,1
яблоки сушеные	0,6-0,8
изюм	0,9-1,1
сахар	4,8-5,2
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