

Винахід відноситься до виготовлення біологічно активних продуктів, зокрема до композиції інгредієнтів для еліксирів.

Біологічно активні речовини можна вводити в організм за допомогою розчинення їх в спиртових розчинах. При цьому вони зберігають свою активність на тривалий час. Одним із варіантів збереження біологічно активних речовин є створення бальзамів, еліксирів.

Прототипом заявляемого рішення є відомий бальзам "Прикарпатський", який містить: /"Горіх волоський молочно-воскової стиглості, горобина сушена, калина свіжа, горобина світла, звіробій, буркун, материнка, чорна смородина, вишня (листя), тополя бруньки, ванілін, мед, цукор, колер" - Рецепти лікєро-горілочаних напоїв і горілок. -Київ 1994. -С.233-234/.

Недоліком вказаного бальзаму є наявність великої кількості дорожчих інгредієнтів, що обмежує його масове виробництво. Крім того має незначний вміст інгредієнтів, імуностимулюючої дії. Даний бальзам має дещо незначний термін стійкості, що знижує його органолептичні властивості саме впродовж певного проміжку часу, внаслідок наявності у композиції великої кількості спиртованих соків, котрі при зберіганні продукту зумовлюють осадки, незначний вміст ароматичних речовин, а також необхідність використання цукру і колєру.

В основу винаходу - композиція інгредієнтів для гербального еліксиру "Еліксир Прикарпатський" поставлено задачу створити новий еліксир з підвищеними органолептичними показниками, забезпечити розширення асортименту еліксирів, які наділені імуностимулюючою дією, на основі відомого складу, шляхом введення до композиції визначеного складу інгредієнтів, котрі наділені біологічно активними ароматичними речовинами, що містяться в сировині топінамбура.

Поставлена задача вирішується приготуванням і купажуванням еліксирних екстрактів №1, №2 топінамбура і цикорію із наступним вмістом інгредієнтів: полин гіркий, аралія манжурська, елеутерокок колючий, калган, буркун лікарський, звіробій, меліса, м'ята перцева, материнка, хвоя, топінамбур, цикорій.

Співвідношення інгредієнтів:

Для приготування еліксирного екстракту №1

	Інгредієнти	Од. вим.	Кількість
1	Полин гіркий	кг	2,5
2	Аралія манжурська	кг	2,5
3	Елеутерокок колючий	кг	2,5
4	Калган	кг	2,5
	Разом	кг	10,0

Для приготування еліксирного екстракту №2

1	Буркун лікарський	кг	3,0
2	Звіробій	кг	3,0
3	Меліса	кг	3,0
4	М'ята перцева	кг	3,0
5	Хвоя	кг	3,0
6	Материнка	кг	3,0
	Разом	кг	18
	Топінамбур	кг	239
	Цикорій	кг	100,0

Запропоноване сполучення інгредієнтів, створене на базі відомої композиції, не тільки забезпечує виготовлення еліксиру із імуностимулюючою дією, але й підвищує його органолептичні показники, надає привабливості продукту.

В композиції взагалі відсутній цукор, його смак компенсує смак топінамбура. Формуються стійкі органолептичні показники, що зумовлені наявністю єдиного напівфабрикату настій топінамбура. Окрім того даний настій має високе збереження барвникових властивостей до реакцій, що протікають при виготовленні і зберіганні продукту.

За рахунок введення в композицію настою топінамбура, аралії манжурської, м'яти перцевої, хвої та із-за наявності в них активних сполук, органічних кислот, тритерпенових речовин, тонізуючих речовин флавоноїдів зберігається накопичення в еліксирі суми активних фармакологічних сполук і біологічно активних речовин. Завдяки наявності в складниках ефірних олій, забезпечується формування органолептичних показників еліксиру, зокрема збагачення продукту складним ароматом, що надає йому привабливості. Завдяки наявності настою топінамбура відпадає необхідність введення в склад еліксиру цукру, і колєру.

Отже, запропоновано комплексне вирішення поставленої задачі, застосування єдиного напівфабрикату в якості настою топінамбура і введення нових інгредієнтів з приватним випадком виконання продукту, що забезпечує розширення асортименту еліксирів, які наділені загальноукріплюючою, імуностимулюючою діями та привабливістю.

Оптимальне співвідношення інгредієнтів композиції було одержано лабораторним шляхом, та підтверджено експериментально.

Для приготування композиції інгредієнтів для гербального еліксиру "Еліксир Прикарпатський" використовують:

- спирт етиловий ректифікований, вищої очистки, згідно ГОСТ 5962-67;
- воду питну із твердістю до 0,1мг екв/дм<sup>3</sup>, згідно ГОСТ 22-78;

- аралія манжурська (коріння) за ФС 42-376-72 ДФХІ;
- елеутерокок колючий (кореневища) за ФС 42-603-72 ДФХІ;
- звіробій за ГОСТ 15161-93;
- м'ята перцева (трава) за ГОСТ 45-55-56;
- материнка звичайна за ГОСТ 21908-93;
- цикорій дикий за ГОСТ 13031-67Е;
- топінамбур за РСТ УРСР 1995-89.

Спочатку готують еліксирний екстракт №1 методом однократного екстрагування композиції трав, коренів і цвіту. Корені, трави і інші інгредієнти, що входять в композицію для еліксирного екстракту №1, після сортування, промивання, підсушування та подрібнення, заливають спиртовмісною рідиною міцністю 70% у співвідношенні 1:10 і екстрагують впродовж 5 діб. Після чого перший екстракт зливають в окрему ємність, а залишок заливають новою спиртовмісною рідиною міцністю 50% в кількості рівній злитого першого екстракту. Процес другого екстрагування триває впродовж 5 діб, після чого проводять другий злив, який доливають до першого. Інгредієнти для приготування еліксирного екстракту взяті у співвідношенні 1кг на 1000дал і наведені в таблиці №1.

Таблиця 1

	Інгредієнти	Од. вим.	Кількість
1	Полин гіркий	кг	2,5
2	Аралія манжурська	кг	2,5
3	Елеутерокок колючий	кг	2,5
4	Калган	кг	2,5
	Разом	кг	10,0

Еліксирний екстракт №2 готують методом однократного екстрагування композиції коренів, листя і трав. Корені, трави і інші інгредієнти, що входять в композицію для еліксирного екстракту №2, після сортування, промивання, підсушування та подрібнення, заливають спиртовмісною рідиною міцністю 50% у співвідношенні 1:10 і екстрагують впродовж 6 діб. Після чого 1-ший екстракт зливають в окрему ємність, а залишок заливають новою спиртовмісною рідиною міцністю 42% в кількості рівній злитого першого екстракту. Процес II-го екстрагування триває впродовж 6 діб, після чого проводять другий злив, який доливають до першого. Інгредієнти для приготування еліксирного екстракту взяті у співвідношенні 1кг на 1000дал і наведена в таблиці №2.

Таблиця 2

1	Буркун лікарський	кг	3,0
2	Звіробій	кг	3,0
3	Меліса	кг	3,0
4	М'ята перцева	кг	3,0
5	Хвоя	кг	3,0
6	Материнка	кг	3,0
	Разом	кг	18
	Топінамбур	кг	239
	Цикорій	кг	100,0

Екстракт топінамбура готують методом екстрагування подрібнених клубнів топінамбура. Відсортовані клубні топінамбура промивають, підсушують і подрібнюють на дробилці, залишають на 2-3год на повітрі в нержавіючій ємності, після чого заливають спиртовмісною рідиною міцністю 70% у співвідношенні 2дм<sup>3</sup> на 1кг топінамбура. Процес екстрагування проводиться впродовж 14-30 діб при періодичному перемішуванні. Після чого проводять перший злив в окрему ємність, а залишок топінамбура заливають новою спиртовмісною рідиною міцністю 50% в кількості рівній першого екстракту. Процес другого екстрагування триває впродовж 7 діб, після чого проводять другий злив, який доливають до першого.

Екстракт цикорію готують методом екстрагування. Після сортування, промивання та подрібнення цикорій заливають спиртовмісною рідиною міцністю 50% у співвідношенні 1:10 і екстрагують впродовж 5 діб. Після чого проводять перший злив в окрему ємність, а залишок заливають новою спиртовмісною рідиною міцністю 40% в кількості рівній першого екстракту. Процес другого екстрагування триває впродовж 5-7 діб, після чого проводять другий злив, який доливають до першого.

Одержані еліксирні екстракти №1 №2, екстракти цикорію та топінамбуру закладають в купажний мірник. Потім по чергово при постійному перемішуванні: доводять купаж до міцності 40%.

Провівши купажування, проводять витримку впродовж 4х діб, для асиміляції всіх смакових і ароматичних речовин. Після витримки купаж еліксиру фільтрують і направляють на розлив.

"ЕЛІКСИР ПРИКАРПАТСЬКИЙ" можна вживати як добавку для чаю, кави, мінеральної води, безалкогольних і горілчаних напоїв, для придання загальноукріплюючої, імуностимулюючої та цукрознижуючої дії, аромату та смаку в кількості 15-25мл на 150-200мл напоїтку.

Запропонований бальзам відповідає вимогам ГОСТу 7190-93.

1. "Рецепти лікєро-горілчаних напоїв і горілок". -Київ 1994. -С.233-234/.