

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до виробництва спеціальних харчових продуктів - фіточаїв, які мають загальнозмцнюючу, протизапальну та діуретичну дію і можуть вживатись для підтримання функцій органів сечовиділення.

Ще до винаходу фармакологічних препаратів протягом сторіч люди лікувались звичайними харчами, змінюючи їх склад і кількість та якість в залежності від стану організму - використовували сформовані в 19-20 сторіччях принципи дієтичного і лікувального харчування. Чаї та напої відносяться до третьої страви як звичайного так і дієтичного харчування, сприяють найскорішому одужанню хворих, а на здорових впливають загальнозмцнююче та профілактично.

Відомо, що рослини є першим і найдавнішим джерелом біологічно активних речовин. Останнім часом значно виросла цікавість до лікарських рослин, оскільки речовини, що містяться в них, дуже рідко мають слабо виражену побічну дію при їх застосуванні в якості лікарських засобів. Ці характеристики дозволяють застосовувати їх для підтримуючого лікування, а також у профілактичних цілях при різноманітних захворюваннях.

Продукти харчування є основою життєзабезпечення, які в залежності від їх складу, крім смакових відчуттів, позитивно впливають на процеси, які забезпечуються внутрішніми органами людини. Фіточаї, як правило складаються з біологічно-активних речовин, що покращують роботу внутрішніх органів, зокрема органів сечовиділення.

Прикладом фіточаю, який впливає на роботу органів сечовиділення може бути збір із рослинної сировини, що включає траву кропиви дводомної, траву шавлії, траву деревію і додатково містить лист кіпрею, плоди шипшини, траву звіробою, плоди чорниці, траву чебрецю, траву материнки, траву м'яти перцевої, квіти липи, лист подорожника, плоди малини, траву підбілу, корінь лепехи, квіти ромашки при такому співвідношенні компонентів, у вагових частинах:

лист кіпрею	3-5
плоди шипшини	5-7
трава звіробою	12-14
плоди чорниці	7- 9
трава чебрецю	3-5
трава материнки	20-22
трава м'яти перцевої	5-7
квіти липи	3-5
лист подорожника	8-10
плоди малини	6-8
трава підбілу	3-5
корінь лепехи	3-5
квіти ромашки	9-11
трава кропиви дводомної	4-6
трава шавлії	4-6
трава деревію	5-7

[Див. UA 38164 A, МПК A23F3/34, опубл. Бюл. №4, 2001р.].

Недоліком зазначених засобів є невисокий вміст біологічно-активних речовин, що веде до недостатньої ефективності цих засобів у частині загальнозмцнюючого, протизапального та діуретичного засобу.

Відомим складом не вичерпуються можливості композицій на основі фітокомпонентів, які можна вживати в якості фіточаїв, що позитивно впливають на стан органів сечовиділення людини.

Задача, поставлена в основу винаходу, полягає у розробці складу фіточаю, який, завдяки збалансованому підбору якісного та кількісного складу забезпечує кращі смакові характеристики, має загальнозмцнюючу, протизапальну та діуретичну дію, та використовується для приготування гарячих та холодних напоїв.

Задача вирішується складом фіточаю, що включає суміш подрібнених висушених листя кропиви, зілля спориша, зілля хвоща, кукурудзяних рилець, плодів шипшини, яка містить флавоноїди, органічні кислоти, вітамін С, мінеральні солі. Причому суміш подрібнених висушених листя кропиви, зілля спориша, зілля хвоща, кукурудзяних рилець, плодів шипшини використовуються у співвідношенні 1:1:2:1,1:3,3 по масі відповідно.

Виявляє загальнозмцнюючу, протизапальну, діуретичну дію.

Переважаюча кількість плодів шипшини, зілля хвоща забезпечують виражений кислуватий смак напою. Колір напою зеленуватий із відтінком жовтого.

Склад фіточаю з іншим смаком, на додаток до існуючих, забезпечує збільшення асортименту фіточаїв.

Якісний та кількісний склад фіточаю підібраний на основі хімічного складу фітокомпонентів, проведених досліджень та особистого досвіду розробника. Дослідження показали, що коливання вмісту складових в межах  $\pm 5\%$  не впливають на органолептичні показники фіточаю, та не міняють його впливу на роботу органів сечовиділення людського організму.

Суть винаходу пояснюється прикладом конкретного виконання.

#### Приклад 1

На 100 кг готового продукту беруть 39кг плодів шипшини, 24кг зілля хвоща, 13кг кукурудзяних рилець, 12кг листя кропиви, 12кг зілля споришу згідно рецептури до технічних умов ТУ У 15.8-30474971.002-2002.

Фіточай готують купажуванням підготовленої попередньо сировини (очищеної, висушеної, відсортованої, подрібненої, просіяної) фракцією 0,5-3мм. Для цього складові фіточаю зважують та засипають у змішувальний апарат. Тривалість купажування визначається візуально до повного перемішування компонентів. Зкупукована сировина з метою запобігання розвитку мікроорганізмів піддається термообробці (пастеризації). При необхідності проводиться (або не проводиться) грануляція з метою попередження видалення компонентів з найбільшою питомою вагою із суміші та порушення дозування при фасуванні чаю. Фіточай фасують у експрес-пакети з фільтрувального паперу масою нетто 0,8-2г або іншої ваги, які комплектують та вкладають по 20-25шт. в картонну коробку. Коробки пакують в ящики з гофрованого картону, маркують та відправляють споживачеві. Рекомендації щодо споживання: 1-2 експрес - пакетики фіточаю залити склянкою окропу та настоювати 10 хв. Вживати по 1/2 склянки 3 рази на добу за 30хв. до їжі.

Рекомендований термін споживання: 4 тижні.

Технічний результат: розроблено склад фіточаю, який, завдяки збалансованому підбору якісного та кількісного складу забезпечує кращі смакові характеристики, має загальнозміцнюючу, протизапальну та діуретичну дію, вживається для підтримки функції органів сечовиділення, та використовується для приготування гарячих та холодних напоїв.

Дози рослинних компонентів фіточаю «Нирковий» значно менші (в 2-5 разів) від тих, що застосовуються в традиційній медицині. До складу рецептур не входять лікарські рослини, що накопичують сильнодіючі та токсичні біологічно-активні сполуки, такі як алкалоїди, серцеві глікозиди, кумарини.

Виготовлений таким способом фіточай «Нирковий» призначений для реалізації дорослому населенню в спеціалізованих магазинах, відділах аптечної мережі і по прямих замовленнях для використання в дієтичному і лікувально-профілактичному харчуванні як біологічно-активна добавка до раціону з метою покращення якості харчування, і підвищення адаптаційних можливостей організму, а також як загальнозміцнюючий засіб.