

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до виробництва спеціальних харчових продуктів - фіточаїв, які виявляють седативну, кардіотонічну дію і можуть вживатись для підтримки функціонального стану серцево-судинної і нервової систем в організмі людини, нормалізують тиск та використовуються для приготування гарячих та холодних напоїв.

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 століттях 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 загальнозміцнююче 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 серцево-судинної системи.

Прикладом фіточаю, який виявляє кардіотонічну та заспокійливу дію може бути відома композиція сухих та подрібнених рослин, що має назву "Таежный аромат" і включає мас. % :

плоди шипшини	36-44
траву меліси	19-23
траву кропиви собачої п'ятилопатевої	12-14
плоди оксамиту амурського	12-14
лист смородини	11-15

[патент РФ № 2088100, від 23.02.95, МПК А 23 F 3/34].

Відома композиція має приємний смак, з ароматом обумовленим його складовими.

Відомим складом не вичерпуються можливості композицій на основі фітокомпонентів, які можна вживати в якості фіточаїв, що позитивно впливають на функціональний стан нервової, серцево-судинної систем та нормалізують тиск.

Задача, поставлена в основу винаходу, полягає у розробці складу фіточаю, який, завдяки збалансованому підбору якісного та кількісного складу забезпечує кращі смакові характеристики, має позитивний вплив на функціональний стан нервової, серцево-судинної систем в організмі людини та нормалізують тиск і використовується для приготування гарячих та холодних напоїв.

Задача вирішується складом фіточаю, що включає суміш подрібнених і висушених цвіту глоду, зілля деревію, зілля хвоща, плодів аронії та зілля меліси при їх співвідношенні: цвіт глоду: зілля деревію: зілля хвоща: плоди аронії: зілля меліси як 3,29:1,86:1,04:71:3,43 по масі відповідно.

Переважаюча кількість цвіту глоду забезпечує жовто-зелений колір, а меліса дає неповторний аромат і відчуття свіжості.

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 нервової та серцево-судинної систем організму.

Суть винаходу пояснюється прикладом конкретного виконання.

Приклад 1

На 100 кг готового продукту беруть 23 кг цвіту глоду, 13 кг зілля деревію, 7 кг зілля хвоща, 33 кг плодів аронії, 24 кг зілля меліси, згідно рецептури.

Фіточай готують купажуванням підготовленої попередньо сировини (очищеної, висушеної, відсортованої, подрібненої, просіяної) фракцією 0,5-7мм. Для цього складові фіточаю зважують та засипають у змішувальний апарат. Тривалість купажування визначається візуально до повного перемішування компонентів. Зкупажована сировина з метою запобігання розвитку мікроорганізмів піддається термообробці (пастеризації). Фіточай фасують у експрес-пакети з фільтрувального паперу масою нетто 0,8-2г або іншої ваги, які комплектують та вкладають по 20-25 шт. в картонну коробку. Коробки пакують в ящики з гофрованого картону, маркують та відправляють споживачеві. Рекомендації щодо споживання: 2 експрес - пакетики фіточаю залити склянкою окропу та настоювати 10 хв. Вживати по 1/2 склянки 3 рази на добу за 30 хвилин до вживання їжі. Рекомендований термін споживання: 4 тижні. Розроблений фіточай може бути рекомендований для використання в раціонах дієтичного харчування, з метою створення оптимальних дієтологічних умов функціонування серцево-судинної системи у осіб з схильністю до підвищення артеріального тиску, а також при підвищених психоемоційних навантаженнях.

Дози рослинних компонентів фіточаю "Для нормалізації тиску" 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 "Для нормалізації тиску" призначений для реалізації дорослому населенню в спеціалізованих магазинах і відділах аптечної мережі, та по прямим 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.

Технічний результат: розроблено склад фіточаю, який, завдяки збалансованому підбору якісного та кількісного складу забезпечує кращі смакові характеристики, виявляє позитивний вплив на функціональний стан нервової та серцево-судинної систем в організмі людини, виявляє седативну, кардіотонічну дію та використовується для приготування гарячих та холодних напоїв.

Промислове застосування

Фіточай "Для нормалізації тиску" виготовляється на підприємстві Продовольча компанія "ЕКОПРОДУКТ" в м. Івано-Франківську, користується незмінним попитом у споживачів.