



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 80558

(13) C2

(51) МПК (2006)

A23F 3/34

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ ФІТОЧАЮ О.П.РЯБОКОНЯ

1

2

(21) а200501779

(22) 25.02.2005

(24) 10.10.2007

(72) РЯБОКОНЬ ОЛЕКСАНДР ПЕТРОВИЧ, UA

(73) РЯБОКОНЬ ОЛЕКСАНДР ПЕТРОВИЧ, UA

(56) Носаль М.А., Носаль И.М. Лекарственные
растения и способы их применения в народе. -
Минск: Полымя, 1997

UA

A

40463,

16.07.2001

UA A 53832, 17.02.2003

(57) Спосіб виготовлення фіточаю, що включає використання ягід шипшини, який **відрізняється** тим, що в термос ємністю 2 л закладають до одного стакана ягід глоду, щіпку висушених квітів липи, 5-10 ягід шипшини, заливають окропом, закривають термос і настоюють 12 годин.

Винахід відноситься до лісового господарства і може використовуватися в харчовій галузі.

Відомий спосіб приготування чайного напою, при якому сухий чай (приблизно 1 чайна ложка на стакан напою) насипають в ополоснутий кип'ятком чайник (краще фарфоровий), заливають на 2/3 водою, що тільки закипіла (коли вона побіліє від маси пухирців, але ще не забуллить) і укривають серветкою, щоб зменшити втрати ароматичних речовин. Після настоювання (чорний чай - 3,5-5 хвилин, зелений - 8-10 хвилин) чайник доливають окропом. Напій правильно завареного чорного байхового чаю золотавого кольору із специфічним ароматом (без запаху пареного листа) з бурою піною на поверхні. Чайний напій містить кофеїн, ефірні масла, таниди, з якими пов'язана його тонізуюча і збуджуюча дія. Чайні таниди володіють Р-вітамінною активністю і слабкою бактерицидною дією [9].

Але споживання міцного чаю не рекомендується особам, що страждають безсонням, гіпертонією, захворюванням серця, виразкою шлунка і дванадцятипечної кишки, невротами [9]. Крім того для приготування високоякісного чаю необхідні сорти імпорного цейлонського або індійського чаю. Але споживач в умовах України може часто-густо на ринку натрапити на фальсифікат чаю. Бажаючи користуватися натуральними продуктами харчування повинні бути впевнені в якості і природному їх походженні.

Відомий спосіб використання глоду шляхом підготовки напару з 3 столових ложок квіток на 3 склянки окропу, який приймають при серцевих захворюваннях, особливо під час нежиті або при

сильних нервових потрясіннях [6].

Але цей спосіб переслідує суто лікарську мету, а бажано створити спосіб приготування харчового продукту, який при використанні попутно здійснював би профілактику захворювань. Крім того, збирання квітів глоду зайняття менш продуктивне, ніж збирання ягід.

Найбільш близький спосіб використання вітамінного напою шипшини. Сушені ягоди миють холодною водою, подрібнюють в ступці і кладуть в емальований посуд, заливають окропом (склянка кип'ятку на чайну ложку подрібнених плодів) і кип'ятять протягом 10 хвилин. Знявши з вогню вміст залишають у посудині на 1-3 години. Потім проціджують через марлю і вживають, як чай. При регулярному вживанні настою відчувається бадьорість, організм набуває стійкості проти грипу, нежиті, ангіни, цинги, хвороб серця, очей, нервових захворювань [1].

Але при кип'ятінні відбувається відтік цінних летючих речовин шипшини. Крім того, використання лише шипшини недостатньо ефективне. Корисність напою можна підсилити такими цінними недревними продуктами лісу як глід і липа. В літературі відсутня інформація про спільне комплексне застосування глоду, липи, шипшини.

В основі винаходу поставлена задача вирішується шляхом нового розширеного комплексного спільного застосування ягід глоду і шипшини, а також сушених квітів липи в певних пропорціях, приготування напару і об'єднання в напої корисних властивостей названих харчових і лікарських рослин, одержання якісно нового цінного продукту харчування з високими

(13) C2

(11) 80558

(19) UA

профілактичними і споживчими властивостями.

Розширене комплексне використання плодів глоду і шипшини, а також квітів липи при виготовленні нового напою дозволяє одержати наступну сукупність господарських і споживчих переваг:

1. Використовувати напій як новий цінний харчовий продукт з високими дієтичними споживчими властивостями. Розширити асортимент продуктів харчування українського споживача.

2. Регулярне використання напою, як харчового продукту, тонізує роботу серцевого м'язу людини, забезпечує профілактику цілого спектру захворювань, укріпити здоров'я, продовжити тривалість життя людини (середня тривалість життя в Україні сьогодні складає серед жінок - 73 роки, серед чоловіків - 62 роки).

3. Широке застосування напою може знизити імпорт традиційного чаю в Україну за рахунок використання цінних продуктів власної української природи. Як відомо імпорт має здатність вимивати капітал з країни ("кров" економіки), збіднювати її зовнішнє економічне сальдо. Ціна на імпортований чай постійно зростає, наприклад, в 2005 році - на 20%.

4. Використовувати напій особам, яким протипоказаний традиційний чай.

5. Обмежити застосування розфасованого в Україні імпортного чаю, який має низьку якість.

Приклад конкретного виконання

Одними з кращих представників, що формують не деревну продукцію лісу є глід, шипшина, липа, які разом не використовувалися.

Глід містить до 10-14% цукрів, до 0,9% органічних кислот, 30-270мг/100г. вітаміну С, 500 - вітаміну Р, 0,5-14 каротину, до 0,75% ефірної олії; 2-5% флавоноїдів, основний з них гіперозид. Присутні тритерпенові кислоти, фітостериноподібні речовини, холін, ацетилхолін, тіамін, рибофлавін, антоціани, катехіни та інші біологічно активні сполуки [4]. Глід використовується при серцево-судинних захворюваннях, як засіб, що тонізує роботу серцевого м'язу людини, заспокійливий і гіпотензивний засіб [2, 3, 5, 6, 7, 8].

Шипшина містить до 11,6% цукру, органічні кислоти (0,2-0,7%), пектинові речовини (2,8%), вітамін С (2000-2500мг/100гр), деякі види містять до 6700-7100мг/100г. В плодах шипшини вітаміну С у 100 разів більше, ніж у чорній смородині, в 50, ніж в лимоні, в 100, більше ніж в яблуках. 5-10гр шипшини забезпечує добову потребу людини в цьому вітаміні. Вміст в плодах шипшини до 2500-3500мг/100гр вітаміну Р поліпшує дію вітаміну С. В плодах міститься каротин (8,0) та лікопін, які переходять у вітамін А. Присутні в плодах шипшини вітаміни: К₁, В₁, В₂, В₆, Є, а також багато марганцю, молібдену, міді, заліза, кобальту, хрому, фосфатів, солей калію і кальцію, флавонолових речовин та катехінів [4].

М.М. Артеменко і Л.М. Латанська [1] назвали шипшину "трояндою здоров'я". Шипшина корисна при малокрів'ї і виснаженні організму, є протизапальним, жовчогінним, сечогінним і глистогінним засобом [1, 7].

В липі виявлена слизь, ефірне масло, глікозид потогінної дії, каротини, вітамін С [8]. Липа використовується в медицині як засіб потогінний при простудах [7, 8], а також для виробництва лікерів [8].

Таким чином, хімічний склад компонентів заявленого способу дуже багатогранний.

Подбати складові українського чаю можна на ринку, в аптеках або зібрати в саду або в лісі.

Автор власноруч впевнився в цілющих властивостях українського чаю (вгамовує серцевий біль, нормалізує кров'яний тиск), який вже 30 років є сімейним напоєм і відповідає вимогам Гіппократа: "Ваша пища должна быть лекарством, а лекарство - пищей".

Джерела інформації:

1. Артеменко М.М., Латанська Л.М. Ходіте в сад. - К.: Молодь, 1991. - 304с.

2. Бобореко Е.З. Боярышник. - Мн.: «Наука и техника», 1974, - 223с.

3. Виробнича енциклопедія садівництва. - К.: Урожай, 1969, - 454с.

4. Кангіна І.Б., Михайлова Є.В., Каленич Ф.С. Довідник по якості плодів і ягід. - К.: Урожай, 1992. - 222с.

5. Миганова Т.Е. Энциклопедия садовода. - М.: «Аст-Пресс», 1999. - 620с.

6. Носаль М.А., Носаль И.М. Лекарственные растения и способы их применения в народе / Под ред. акад. АН УССР В.Г. Дроботько. - Л.: Научный центр проблем диалога, 1991. - 239с.

7. Рябчук В.П. Недревна продукція лісу. - Львів: "Світ", 1996. - 311с.

8. Телишевский Д.А. Комплексное использование недревесной продукции леса. - М.: Лесная промышленность, 1976. - 223с.

9. Чай // Большая Советская энциклопедия. - М.: Изд-во: «Советская энциклопедия», 1978, том №29. - с. 10-12.