

## ANALIZA COMPONENTEI INGREDIENTELOR CELOR MAI RENUMITE BALSAMURI DIN LUME

S. Carпов, dr. conf., A. Scifos, dr., D. Popa., O. Jovmir  
Universitatea Tehnică a Moldovei

### INTRODUCERE

În Republica Moldova flora este deosebit de bogată în plante medicinale. Această bogăție trebuie însă păstrată, întreținută și dezvoltată pentru a putea fi folosită an de an.

Flora pământului este un depozit nesfârșit de medicamente, în care se păstrează mai mult de 12 mii de plante medicinale.

Plantele aparte sau compoziții de plante sunt utilizate la tratarea diferitor maladii, ridicarea imunității, a poftei de mâncare, calmarea sistemului nervos etc.

Studierea materiei prime vegetale necesită nu numai lărgirea sortimentului de medicamente de natură vegetală, dar și prepararea diferitor băuturi alcoolice datorită substanțelor naturale ce prezintă avantajul unei mai bune toleranțe pentru organismul omului.

### 1. MATERIALE. METODE DE CERCETARE

A fost efectuată analiza statistică a componenței ingredientelor celor mai renumite și răspândite balsamuri din lume și anume: „Balsam negru de Riga”, „Vestuvi”, „Sputnic”, „Mashuc”, „Aghideli”, „Dagestan”, „Gornoaltajskij”, „Belaruskij”, „Sibir”, „Enisej”, „Kazahskij”, „Kareliskii”, „Kyrgyz Arasham balsamy”, „Moskva”, „Parardes zneds”, „Ruskij”, „Ussurijskij”, „Shifo”.

A fost examinată multiplicitatea utilizării ingredientelor pentru diferite balsamuri. Rezultatele acestei analize permit determinarea ingredientelor mai frecvent utilizate și aprecierea influenței lor la ameliorarea calității balsamurilor.

Menționăm ingredientele obligatorii din componența balsamurilor:

- soluție hidro - alcoolică;
- zahăr (sirop de zahăr);
- caramelă.

Unii elaboratori de balsamuri administreză etanolul și zahărul preliminar la etapa preparării semifabricatelor.

### 2. REZULTATE ȘI DISCUȚII

În 18 balsamuri din lume, alese pentru studiere, cel mai frecvent sunt utilizate următoarele ingrediente:

- sunătoare - 12 ori;
- pelin amar, miere - 11 ori;
- obligeană, mentă bună, vanilină - 9 ori;
- muguri de mesteacăn, coriandru, scorțișoară, sovârf, coada șoricelului - 8 ori;
- măceș proaspăt, divin - 7 ori;
- piper negru, flori de tei, sulfină, ulei eteric de lămâi, ulei balsamic de Peru - 6 ori;
- rădăcini de valeriană, nucșoară, melisă, portocal amar, ienupăr, sclipeți, muguri de garoafă, muguri de pin, anghelică, ulei eteric de portocale - 5 ori;
- coajă de stejar, iarba zimbrului, anason stelar, eleuterococ, piper aromat, levzie, mere proaspete - 4 ori;
- chimen, zmeură, arnică, trifoi, ențură, eucalipt, pătlagină, cioroi, lemn dulce, mărar, mălin, cătină, scoruș negru, acid citric, cafea, ulei eteric de trandafir, ulei eteric de cuișoare, esență de rom, ulei eteric de salvie, dracilă, scoruș - 3 ori;
- celelalte ingrediente se folosesc de 1 - 2 ori.

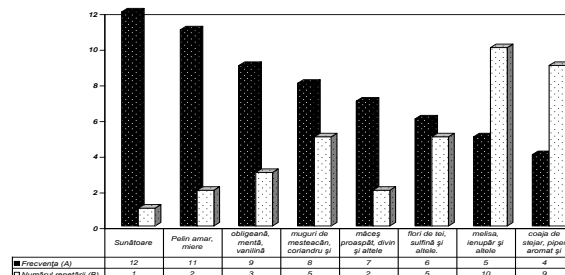


Figura.1 Componenții calitativi de ingrediente a celor mai răspândite balsamuri din lume.

În baza analizei compozițiilor a 18 balsamuri putem concluda, că numărul ingredientelor folosite, ce se repetă (B), este invers proporțional frecvenței utilizării lor (A), (Fig. 1).

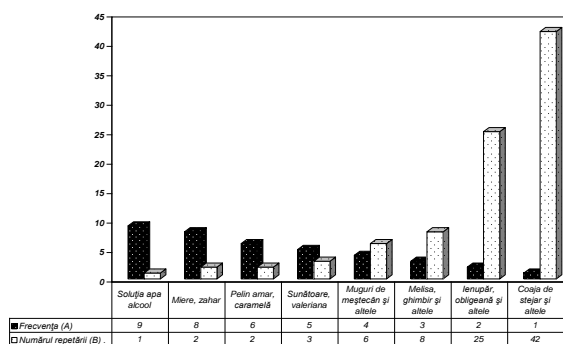
De asemenea s-a efectuat analiza a 9 balsamuri din fosta URSS produși în ultimii cinci ani: „Staryi Tambov”, „Lomonosovskij”,

„Ornament Ukrainy”, „Kedrovij”, „Legenda Italmasa”, „Tambovskij volk”, „Balsam”, „Balsam Komendarea”, „Balsam Rossiza”.

Cele mai frecvente ingrediente care se utilizează la prepararea balsamurilor din fosta URSS sunt:

- pelin amar – 6 ori;
- rădăcină de valeriană , sunătoare, mentă – 5 ori;
- muguri de mesteacăn, muguri de pin, coada șoricelului, măceș, scoruș roșu - 4 ori;
- celelalte ingrediente se folosesc de 1-2 ori.

După cum se vede din Fig. 2, numărul ingredientelor utilizate, ce se repetă (B), este invers proporțional frecvenței utilizării lor (A).



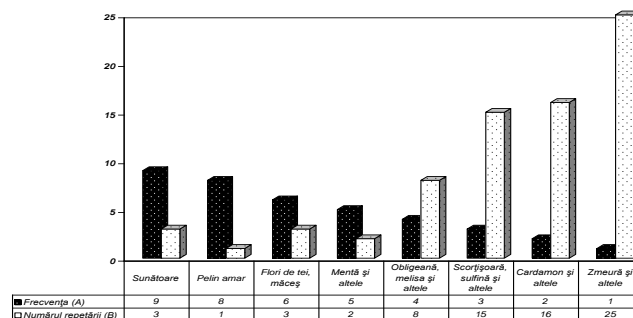
**Figura 2.** Componenții calitativi de ingrediente a celor mai răspândite balsamuri din fosta URSS produși în ultimii 5 ani

S-a efectuat analiza și a 9 balsamuri din Republica Moldova produși în ultimii cinci ani: „Făt-Frumos”, „Ungheni”, „Taiojnyi Czari”, „Vdohnovenie”, „Nucul de Aur”, „Stejar”, „Monopol”, „Monopol Premium”, „Sadco”.

S-a constatat că cele mai frecvente ingrediente ce se utilizează la producerea balsamurilor din Moldova sunt:

- sunătoare ( pojarniță) – 9 ori;
- pelin amar - 8 ori;
- flori de tei, măceș, – 6 ori;
- mentă, acid citric - 5 ori;
- obligeană, melisa, coriandru, salvie, nuci verzi infuzie - 4 ori;
- rădăcină de valeriană, coaja de stejar, scorțișoară, coada șoricelului, sulfina, lemn dulce, prune uscate, păducel, măceș, vanilina, nuci verzi în lapte, miere, iarba de izmă -3 ori.
- celelalte ingrediente se folosesc de 1-2 ori.

Pentru 9 balsamuri din Republica Moldova (vezi Figura. 3.) este caracteristică aceeași corelație ca și pentru 18 balsamuri renumite din lume și 9 balsamuri din fosta URSS.



**Figura 3.** Dinamica componenților calitativi de ingrediente a celor mai răspândite balsamuri produși în Republica Moldova în ultimii 5 ani.

## CONCLUZIE

Rezultatele obținute prin prelucrarea statistică a celor mai răspândite balsamuri: „Balsam negru de Riga”, „Vestuvi”, „Sputnic”, „Mashuc”, „Aghideli”, „Dagestan”, „Gornoaltajskij”, „Belaruskii”, „Sibirij”, „Enisej”, „Kazahskij”, „Kareliskij”, „Cyrgyz Arasham balsamy”, „Moscvă”, „Parardes znedns”, „Ruskij”, „Ussuriiskij”, „Shifo” au fost utilizate la elaborarea noilor tipuri de băuturi.

## Bibliografia

1. Nistreanu, A. Farmacognozie Chișinău: Editura „Tipografia Centrală”, 2000., pag. 20 – 21; pag. 445.
2. Brinc, N. P. Pryanye rastenii. M.: Sel’hozgiz, 1956. 175 p.
3. Mereuță, I.; Carauș, V. „Unele aspecte a pregătirii balsamului Făt-Frumos”. In: Revista științifico-practică „INFO-MED”, 2003, nr. 2, p. 28.
4. Mereuță, I. „Unele aspecte a procesului tehnologic de pregătire a balsamurilor curativ-profilactice”. In: Piața tehnico-medicală din RM. I congres ATTM, Ch., 2002. p. 222.
5. Bojor, O., Alexan, M. Plantele medicinale de la „A” la „Z”. București: Editura „Ulpiă Traiana”, 1997.
6. Popov, A. P. Lecarstvennye rastenia v narodnoi mediiine. Kiev: Zdorov’ia, 1970. 316 p.
7. Pomohaci, N., Sîrghi, C. Oenologie, 2000 pag. 205 – 208.
8. Țirdea, C., Sîrbu, G., Țirdea, A. Tratat de vinificație, Iași: Editura Brad, 2001 pag.

Aprobat spre publicare: 11.03.09