

96-0116

Rezumat:

Invenția se referă la tehnologia producerii suplimentelor alimentare - coloranți utilizabili în industria alimentară (patiserie, brutărie, a conservelor, preparate din carne și lapte și pentru colorarea maselor ce conțin alcool).

Esența invenției constă în aceea că în calitate de materie primă vegetală se utilizează fructul copt al cârmăzului (*Phitolacca Species*), separarea fazei lichide se efectuează prin presare cu filtrare ulterioară, înainte de concentrare faza lichidă se amestecă cu bentonit, se îngheață la -10 - -12°C în decurs de 5-6 ore, apoi se dezgheață, iar concentrarea fazei lichide se efectuează la presiunea de 13-15 kPa până la un conținut de substanță uscată de 65-67%.

Rezultatul tehnic al invenției constă în obținerea colorantului roșu, concentrat, stabil atât în mediul acid, cât și în cel neutru.

Revendicări: 1