

96-0116

Изобретение относится к способу получения пищевых добавок-красителей, используемых в пищевой промышленности (хлебопечении, консервной промышленности, для мясных и молочных продуктов и для окрашивания алкогольных напитков и др.).

Сущность изобретения состоит в том, что в качестве растительного сырья используют спелые плоды кырмыза (*Phitolacca Species*), отделяют жидкую фазу прессованием с последующей фильтрацией, перед концентрированием жидкую фазу смешивают с бентонитом, смесь замораживают на 5-6 часов, размораживают, а концентрирование жидкой фазы осуществляют под давлением 13-15 кПа до содержания сухих веществ 65-67%.

Технический результат изобретения состоит в получении концентрированного красного красителя, устойчивого как в кислой, так и в нейтральной среде.

П. формулы: 1