

Procedeu de obținere a colorantului natural roșu care include fărâmițarea materiei vegetale, extragerea substanțelor colorante, filtrarea extractului și concentrarea lui, caracterizat prin aceea că în calitate de materie vegetală se utilizează plante verzi de porumb negru în perioada de coacere în lapte fără știuleți, fărâmițate până la dimensiuni de 30...60 mm și tratate cu abur în decurs de 3...5 min, extragerea se efectuează în două etape cu acid clorhidric de 0,4...0,6% încălzit până la temperatura de 50...60°C, la un raport masic dintre masa vegetală și acidul clorhidric de 1:1,5...3,0 în decurs de 10...15 ore la temperatura de 40...50°C prin pomparea extragentului prin stratul de porumb de jos în sus timp de 15...20 min peste fiecare 2...3 ore, după care porumbul se presează, extractul obținut la presare se unește cu extractele de la prima și cea de-a doua etapă, extractul unificat se limpezește 40...50 ore la temperatura de 10...15°C și se filtrează, iar concentrarea se efectuează la presiunea de 0,090...0,093 MPa și temperatura de 43...48°C până la conținutul de substanțe uscate de 35...40% mas.