

Invenția se referă la industria alimentară, în particular la un procedeu de obținere a colorantului natural roșu.

Procedeul de obținere a colorantului natural roșu include fărâmițarea plantelor verzi de porumb negru în perioada de coacere în lapte fără știuleți până la dimensiuni de 30...60 mm, prelucrarea masei obținute cu abur în decurs de 3...5 min, extragerea substanțelor colorante, care 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. Peste fiecare 2...3 ore se efectuează pomparea extragentului prin stratul de porumb de jos în sus timp de 15...20 min, după care masa 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. Concentrarea extractului se efectuează la presiunea de 0,090...0,093 MPa și la temperatura de 43...48°C până la conținutul de substanțe uscate de 35...40 % mas.

Rezultatul invenției constă în obținerea colorantului natural roșu, stabil în mediu neutru și acid, din materie vegetală locală.

Revendicări: 1