

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к способу получения красного натурального красителя.

Способ получения красного натурального красителя включает измельчение зеленых растений черной кукурузы молочной зрелости без початков до 30...60 мм, обработку полученной массы паром в течение 3...5 мин, экстракцию красящих веществ, которая проводится в два этапа 0,4...0,6% соляной кислотой, нагретой до температуры 50...60°C при массовом соотношении растительной массы и соляной кислоты 1:1,5...3,0 в течение 10...15 часов при температуре 40...50°C. Каждые 2...3 часа осуществляется перекачивание экстрагента сквозь слой кукурузы снизу вверх в течение 15...20 мин., после чего масса прессуется. Экстракт, полученный при прессовании, объединяется с экстрактами первого и второго этапов, объединенный экстракт отстаивается 40...50 часов при температуре 10...15°C и фильтруется. Концентрация экстракта осуществляется при давлении 0,090...0,093 МПа и температуре 43...48°C до содержания сухих веществ 35...40 мас. %.

Результат изобретения заключается в получении натурального красного красителя, стабильного в нейтральной и кислой среде, из местного растительного сырья.

П. формулы: 1