

a 2004 0172

Invenția se referă la un procedeu de obținere a colorantului natural glucozidă de cianidină, care poate fi utilizat în industriile alimentară și farmaceutică.

Procedeu, conform invenției, include extragerea colorantului din fructe de scorușe negre cu soluție apoasă conținând 50% vol. etanol și 1,25% mas. HCl, diluarea extractului cu apă, tratarea cu sulfocationit în H-formă la 20°C timp de 90 min, desorbția colorantului din cationit în condiții dinamice cu soluție apoasă conținând 60% vol. etanol și 1,5% mas. HCl la 50...60°C, trecerea eluatului prin coloana cu anionit în OH-formă, distilarea lui în vid, filtrarea, concentrarea în vid la presiunea de până la 100 Pa, diluarea concentratului cu etanol și uscarea lui până la obținerea colorantului cristalin.

Revendicări: 1