

a 2002 0250

Invenția se referă la biotehnologie, și anume la un procedeu de obținere a substanțelor lipidice și liposolubile bioactive ce pot fi utilizate în oenologie, în industria alimentară, cosmetică și în medicină.

Procedeul, conform invenției, include adăugarea la materia primă vegetală a uleiului din semințe de struguri în raport de 1:2, extragerea substanțelor lipidice și liposolubile bioactive cu amestecul cloroform-alcool etilic-apă, componenții fiind luați în raport de 2,5:12,5:1, separarea alcoolului și apei și evaporarea cloroformului.

Rezultatul constă în sporirea randamentului de extragere a substanțelor lipidice și liposolubile bioactive și a termenului de păstrare a acestora.

Revendicări: 1