

a 2013 0066

Invenția se referă la biotehnologie, în special la un procedeu de obținere a pigmentului carotenoidic mixoxantofila din biomasă de *Spirulina platensis* pentru utilizare în calitate de agent de inhibare a nitrozării în industria alimentară și în medicină.

Conform invenției, procedeul include următoarele etape: separarea biomasei de lichidul de cultură, extragerea mixoxantofilei cu solvent organic, separarea și purificarea ei, totodată în calitate de solvent pentru extragerea mixoxantofilei este utilizat alcool etilic de 70-96%, iar înainte de înlăturarea beta-carotenului și a lipidelor cu hexan se efectuează saponificarea, apoi separarea și obține-rea mixoxantofilei sub formă de cristale prin diminuarea concentrației alcoolului etilic până la 45-50%.

A fost stabilită capacitatea înaltă a mixoxantofilei, în concentrații de 0,01-0,08 mg/ml, de a inhiba procesul de nitrozare a piperidinei cu nitrit și de formare a N-nitrozopiperidinei, exprimată prin reducerea conținutului de nitrit până la 85-94% în decurs de 30 min.

Revendicări: 1