

а 2013 0066

Изобретение относится к биотехнологии, в частности к способу получения каротиноидного пигмента миксоксантофилла из биомассы *Spirulina platensis* для использования в качестве агента ингибирования нитрозирования в пищевой промышленности и в медицине.

Согласно изобретению, способ включает следующие этапы: разделение биомассы от культуральной жидкости, экстрагирование миксоксантофилла органическим растворителем, отделение и его очистку, при этом в качестве растворителя для экстракции миксоксантофилла используют 70-96% этиловый спирт, перед удалением бета-каротина и липидов гексаном осуществляют омыление, а затем разделение и получение миксоксантофилла в виде кристаллов путем снижения концентрации этилового спирта до 45-50%.

Была установлена высокая способность миксоксантофилла, в концентрациях 0,01-0,08 мг/мл, для ингибирования процесса нитрозирования пиперидина нитритом и образования N-нитрозопиперидина, выраженная в снижении содержания нитрита до 85-94% в течение 30 мин.

П. формулы: 1