

1. Procedeu de microîncapsulare a compozițiilor alimentare și cosmetice uleioase, care include prepararea compoziției alimentare și cosmetice uleioase ce conține substanțe liposolubile și 1,0...10,0% de extract uleios de ceai, emulsionarea acesteia în soluție apoasă de gelatină de 3,0...4,0% cu pH-ul de 2,5...5,0 la agitare cu viteza de 300...450 rot/min la temperatura de 75...90°C, micșorarea temperaturii până la 15...20°C și a vitezei de agitare până la 25...75 rot/min, tratarea cu soluție de sulfat de sodiu de 12...16% în raport de 1:1, spălarea dublă a microcapsulelor formate cu extract apos de alge marine și separarea lor ulterioară.
2. Procedeu conform revendicării 1, în care se utilizează extractul uleios de ceai, obținut la extracția frunzelor de ceai uscate cu ulei în raport de 1 : 5 respectiv, în decurs de 1...2 ore la temperatura de 80...90°C.
3. Procedeu conform revendicării 1, în care se utilizează extractul apos de alge marine, obținut la extracția algelor uscate cu apă în raport de 1 : 9 respectiv, în decurs de 1...2 ore la temperatura de 80...90°C.