

Invenția se referă la industria alimentară și cosmetică, și anume la un procedeu de microîncapsulare a compozițiilor alimentare și cosmetice uleioase, în scopul protejării de degradări oxidative și menținerii în stare naturală a substanțelor biologic active liposolubile.

Procedeu, conform invenției, 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.

Rezultatul constă în microîncapsularea completă a fazei uleioase și obținerea micro-capsulelor cu membrană proteică comestibilă, stabile mecanic, termic și chimic.

Revendicări: 3