

Изобретение относится к пищевой промышленности и косметике, а именно к способу микрокапсулирования пищевых и косметических масляных композиций, с целью их защиты от окислительной деструкции и сохранения маслорастворимых биологически активных веществ в натуральном состоянии.

Способ, согласно изобретению, включает подготовку пищевой и косметической масляной композиции, содержащей маслорастворимые вещества и 1,0...10,0% масляного экстракта чая, ее эмульгирование в 3,0...4,0% водном растворе желатина с рН 2,5...5,0 при перемешивании со скоростью 300...450 об/мин при температуре 75...90°C, уменьшение температуры до 15...20°C и скорости перемешивания до 25...75 об/мин, обработку 12...16%-ным раствором сульфата натрия в соотношении 1:1, двойную промывку образующихся микрокапсул водным экстрактом морских водорослей и их последующее отделение.

Результат состоит в полном микрокапсулировании масляной фазы и получении микрокапсул со съедобной белковой оболочкой, устойчивых механически, термически и химически.

П. формулы: 3