

Procedeu de stabilizare a uleiurilor vegetale, care include administrarea în uleiul de floarea-soarelui sau de porumb, sau de nuci, sau de semințe de struguri a unui extract liposolubil de cătină albă sau de păducel, sau de măceșe, în cantitate de 0,5...10% vol., până la un conținut total de carotenoide de 25...250 mg/L, totodată extractul liposolubil este obținut la uscarea convectivă a materiei prime la temperatura de 40...65°C până la umiditatea de 5...7%, măcinarea acesteia până la granulozitatea pudrei de 10...70 μm, amestecarea materiei prime măcinate cu ulei într-un raport respectiv de 1:(10...20), extracția componentelor bioactive prin ultrasonare la frecvența de 35...37 kHz, cu agitare la 500...1200 rpm, la temperatura de 20...45°C, timp de 0,5...3,0 ore, separarea extractului liposolubil de faza solidă prin centrifugare cu filtrare ulterioară.