

Procedeu de obținere a colorantului natural glucozidă de cianidină care include extragerea lui din fructe de scorușe negre cu soluție apoasă conținând 50% vol. etanol și 1,25% mas. HCl, diluarea extractului de 5 ori cu apă, tratarea cu sulfocationit în H-formă la 20°C timp de 90 min, adăugat în raport de 1,5 g la 100 ml de extract, desorbția colorantului din cationit în condiții dinamice cu soluție apoasă conținând 60% vol. etanol și 1,5% mas. HCl la 50...60°C, trecerea rapidă a eluatului prin coloana cu anionit în OH-formă, distilarea lui în vid la presiunea de 1 kPa și 40°C, filtrarea, concentrarea în vid la presiunea de până la 100 Pa, diluarea concentratului cu etanol și uscarea lui până la obținerea colorantului cristalin.