

Procedeu de obținere a colorantului roșu din materie primă vegetală care include mărunțirea materiei prime vegetale, în special a scorușelor negre, extracția colorantului cu soluție apoasă conținând 40...50% vol. etanol și 0,5...1,0% mas. HCl sau 6% mas. acid citric, timp de 2,5 ore, la temperatura camerei, raportul masei materiei prime vegetale la volumul soluției fiind de 1:(1,5...2,5), diluarea extractului obținut de 2...3 ori cu apă, separarea fazei lichide prin centrifugare, tratarea ei timp de 2 ore cu sulfocationit în H-formă, introdus în cantitate de 1,0...1,5g la 100 mg de colorant din faza lichidă, separarea cationitului de faza lichidă, spălarea lui cu apă și cu etanol 70% vol., extragerea colorantului cu soluție apoasă conținând 60...80% vol. etanol și 0,7...1,5% mas. HCl la temperatura de 40...50°C în condiții dinamice cu viteza volumetrică de 1...3 mL/min, cantitatea soluției fiind de 5...10 mL/g, și concentrarea eluatului obținut prin distilare în vid la presiunea de circa 100 Pa și temperatura de 35°C.