

a 2006 0186

Invenția se referă la industria alimentară, în special la un procedeu de obținere a uleiului de floarea-soarelui cu valoare biologică sporită.

Procedeul de obținere a uleiului de floarea-soarelui cu valoare biologică sporită include amestecarea uleiului de floarea-soarelui dublu rafinat și dezodorizat cu pulbere fină de iod în raport de 0,5 g de iod la 1 L de ulei timp de 5...7 zile la temperatura de 18...20°C în absența luminii, filtrarea și adăugarea uleiului de floarea-soarelui dublu rafinat și dezodorizat până la conținutul de iod în produsul finit de 1...10 mg/L. Apoi în uleiul obținut se introduc adaosuri aromatice: extract de mărar și/sau pătrușel, și/sau cimbru, care se obțin prin extracția plantelor uscate și mărunțite cu ulei de floarea-soarelui dublu rafinat și dezodorizat în raport de 1:5 la temperatura de 18...20°C în absența luminii, totodată extractul obținut se încorporează în volum de 0,5...1,0% față de volumul produsului finit.

Revendicări: 1