

а 2006 0186

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности, к способу получения подсолнечного масла повышенной биологической ценности.

Способ получения подсолнечного масла повышенной биологической ценности включает смешивание дважды рафинированного и дезодорированного подсолнечного масла с тонким порошком йода в соотношении 0,5 г йода на 1 л масла в течение 5...7 дней при температуре 18...20°C без доступа света, фильтрование и добавление дважды рафинированного и дезодорированного подсолнечного масла до содержания йода в конечном продукте 1...10 мг/л. Затем в полученное масло вводят ароматические добавки: экстракт укропа и/или петрушки, и/или чабреца, которые получают путем экстракции высушенных и измельченных растений дважды рафинированным и дезодорированным подсолнечным маслом в соотношении 1:5 при температуре 18... 20°C без доступа света, при этом полученный экстракт вводят в объеме 0,5...1,0% по отношению к объему конечного продукта.

П. формулы: 1