

s 2020 0018

Invenția se referă la industria uleiului și a grăsimilor, și anume la un procedeu de stabilizare a uleiurilor vegetale. Procedeu, conform invenției, 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 prin uscarea convectivă a materiei prime, măcinarea acesteia, amestecarea materiei prime măcinate cu ulei, extracția componentelor bioactive prin ultra-sonare cu agitare, separarea extractului liposolubil de faza solidă prin centrifugare cu filtrare ulterioară.

Revendicări: 1