

s 2020 0159

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способу получения красного красителя кармамин в виде порошка из лепестков Сафлора, который может быть использован для коррекции цвета молочных и мясных продуктов.

Способ, согласно изобретению, включает обработку лепестков раствором карбоната натрия на холоде, отделение и фильтрацию полученного жидкого экстракта, добавление пищевой кислоты, обработку экстракта суспензией высокомолекулярных полисахаридов, отделение красного красителя от жидкой среды, его двойную промывку разбавленным раствором пищевой кислотой и последующую инфракрасную сушку.

П. формулы: 2