

## UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

8.

Denumirea invenției, în limba română	PROCEDEU DE SEPARARE A COLORANȚILOR ROȘU ȘI GALBEN DIN PETALE DE ȘOFRĂNEL
Denumirea invenției, în engleză	METHOD FOR ISOLATING OF RED AND YELLOW DYES FROM SAFFLOWER
Autor / autori	Savcenco Alexandra, Baerle Alexei, Tatarov Pavel, Ivanova Raisa
Lucrare brevetată sau în curs de brevetare	Nr. depozit 1995 Data depozit 23.12.2019
Scurtă prezentare, în limba română	Procedeu de separare a coloranților roșu și galben din petale de Șofrănel se referă la industria alimentară, în special la obținerea coloranților naturali, pentru utilizarea lor în producerea alimentelor, produselor cosmetic și farmaceutice inofensive. Conform procedurii, petalele se prelucrează cu soluție de carbonat de sodiu și se presează. Faza lichidă, obținută după presare, se prelucrează cu acid alimentar. Rezultatul invenției constă în obținerea colorantului roșu (cartaminei) în stare solidă și colorantului galben (luteolinei) în forma unui concentrat lichid.
Scurtă prezentare, în limba engleză	Method for isolating of red and yellow dyes from Safflower petals relates to the food industry, namely, to the production of natural dyes that can be used to produce safe foods, cosmetics and pharmaceuticals. According to the method, the petals are treated with a solution of sodium carbonate and are pressed. The liquid phase obtained by compression is treated with alimentary acid. The result of the invention is to obtain a red dye (carthamine) in a solid state and a yellow dye (luteolin) in the form of a liquid concentrate.
Domeniul / domeniile de aplicabilitate	Industria alimentară, cosmetică, farmaceutică. Nivel de laborator - Școala Doctorală „Știința Alimentelor”, UTM
Distincții obținute la alte saloane	