

## 416.

<b>Organization</b>	Technical University of Moldova
<b>Patent / patent application title</b>	<b>METHOD FOR ISOLATING OF RED AND YELLOW DYES FROM SAFFLOWER PETALS</b>
<b>Authors</b>	SAVCENCO ALEXANDRA, BAERLE ALEXEI, TATAROV PAVEL, IVANOVA RAISA
<b>Patent / patent application N°</b>	<b>S 2019 0133, 12.12.2019, AGEPI</b>
<b>Description</b>	<p>Invenția se referă la industria alimentară, în special la procedeul obținerii și înlocuirii coloranților sintetici (periculoși) cu coloranții naturali (inofensivi) din petalele plantei Șofrănel. Caracterul inovativ al procedeeului constă în faptul, că acesta permite obținerea concomitentă a doi coloranți naturali: roșu (cartamină) și galben (luteolină). Procedeul exclude utilizarea solvenților organici. Acestea contribuie la realizarea hotărârilor Comisiei Europene privind utilizarea exclusivă a coloranților naturali în industria alimentară. Conform Codex Alimentarius, coloranților naturali, datorită inofensivității pot fi adăugați în alimente <i>quantum satis</i>.</p> <p>The invention relates to the food industry, in particular to the process of obtaining and replacing synthetic (harmful) dyes with natural (friendly) dyes from the Safflower petals. The innovation of the process consists in the fact that it allows the simultaneous obtaining of two natural dyes: red (carthamin) and yellow (luteolin). The process excludes the use of organic solvents. These contributes to the implementation of the decisions of the European Commission on the exclusively use of natural dyes in the food industry. According to Codex Alimentarius, safety natural dyes can be added <i>quantum satis</i> in the foods.</p>
<b>Domain</b>	Food industry