

6.

Denumirea invenției, în limba română	PROCEDEU DE MICRO-ÎNCAPSULARE A COMPOZIȚIILOR ALIMENTARE ȘI COSMETICE ULEIOASE
Denumirea invenției, în engleză	PROCESS FOR MICROENCAPSULATION OF FOOD AND COSMETIC OIL COMPOSITIONS
Autor / autori	Alexei BAERLE, Pavel TATAROV, Olga DIMOVA, Crestina COJOHARI
Lucrare brevetată sau în curs de brevetare	Brevet de invenție MD-557, nr de depozit s 2012 0073, data depozitului 2012.05.11
Scurtă prezentare, în limba română	Micro-încapsulare a compozițiilor alimentare și cosmetice uleioase protejează ulee de degradarea oxidativă și menține în stare naturală substanțele biologic active liposolubile. Procedeu, conform invenției, include prepararea compoziției alimentare și cosmetice uleioase ce conține substanțe liposolubile și 1,0...10,0% de extract uleios de ceai, emulsionarea acesteia în soluție apoasă de gelatină de 3,0...4,0% la agitare la temperatura de 75...90°C, tratarea cu soluție de sulfat de sodiu de 12...16% în raport de 1:1, spălarea dublă a microcapsulelor formate cu extract apos de alge marine și separarea lor ulterioară.
Scurtă prezentare, în limba engleză	The microencapsulation of food and cosmetic oil compositions protects them from oxidative degradation and to maintain the oil-soluble biologically active substances in the natural state. The process, according to the invention, comprises the preparation of food and cosmetic oil composition containing oil-soluble substances and 1.0...10.0% of oil extract of tea, its emulsification in 3.0...4.0% aqueous gelatin solution at the temperature of 75...90°C, treatment with 12...16% solution of sodium sulfate in the ratio of 1:1, double washing of formed microcapsules with aqueous extract of marine algae and their subsequent separation.
Domeniul / domeniile de aplicabilitate	Industria alimentară, farmaceutică, cosmetică
Distincții obținute la alte saloane	