

I 97 Procedeu de obținere a coloranților alimentari din sfeclă

Autori: Carabulea Boris, Carabulea Octavian, Motriuc Svetlana, Carabulea Vera

Esența invenției: Colorant roșu natural pentru utilizare în industria alimentară la fabricarea produselor solide și lichide cu valoarea pH-ului mai mică de 4. Redă produselor alimentare o culoare roșie aprinsă. Se păstrează în stare lichidă concentrată la temperatura 20-25°C și umiditatea relativă a aerului până la 80%, timp de 2 ani.

Summary of the invention: Red natural colorant for usage in food industry in manufacturing of solid and liquid products with pH value less than 4. Gives the food products a bright red colour. Can be kept in concentrated liquid status for 2 years at the temperature of 20-25°C degrees and relative air humidity up to 80%.