

## “一种辣椒红素和番茄红素双红色素软胶囊的制备方法” 获国家发明专利

文章来源：新疆理化技术研究所

发布时间：2013-10-08

【字号： 小 中 大 】

近日，由中科院新疆理化技术研究所科研人员完成的“一种辣椒红素和番茄红素双红色素软胶囊的制备方法”获得国家发明专利授权（专利号：ZL 201010586889.8）。

天然色素是指从天然资源中获得的色素，主要是从动物、植物和微生物中提取的色素，具有安全性高、色调自然、富含营养价值和药理作用等优点，也存在溶解度小，着色不均匀，色素浓度小，不稳定易受pH值、光照、温度等因素影响等缺点。通过将天然色素组合使用，不仅可以弥补单一天然色素着色不均匀、染色性差等缺点，而且还可以产生新的色调。

新疆理化所科研人员发明了一种辣椒红素和番茄红素双红色素软胶囊的制备方法，该胶囊由囊材和芯材制成，囊材为水溶性高分子材料，芯材为辣椒红素油树脂和番茄红素油树脂的组合物，将芯材溶解在油性溶剂中，然后乳化均质得到双红色素组合物，该双红色素均一、稳定，能够调配出多种色调，是一种可在水中稳定分散的固体粉状物，再将油状的天然红色素组合物经过包囊化，按常规方法滴制或压制成药丸即可。通过该方法获得的辣椒红素和番茄红素双红色素软胶囊能够在水中稳定分散，并且提高了色素贮藏的稳定性，工艺过程简便，有利于工业化生产，可应用于食品、医药品和化妆品着色等。

打印本页

关闭本页