

Способ получения пищевых гомогенных, твердых, свободных от растворителя каротиноидных гранул, который включает стадии: приготовление водного раствора, по меньшей мере, из желатина и сахара путем растворения сахара в воде с помощью нагрева, добавление к этому желатина и перемешивание, добавление при перемешивании в водный раствор, по меньшей мере, одного каротиноида из источника каротиноида, который был предварительно смешан с жирным веществом, которое выбирают из группы, состоящей из жирных кислот, сложных эфиров жирных кислот, их производных и восков, добавление смеси указанного водного раствора желатина и сахара с указанным, по меньшей мере, одним каротиноидом к маслу для получения эмульсии гранул с помощью перемешивания, охлаждения указанной эмульсии при такой температуре, чтобы капельки масляной фазы отвердевали, и извлечение и сушка гранул. Полученные гомогенные твердые гранулы имеют размер от 100 мкм до 2000 мкм, содержат, по меньшей мере, 5 масс. % каротиноида, желатин и сахар и не содержат растворителя, что позволяет использовать их в качестве пищевого ингредиента.