

Спосіб одержання харчових гомогенних, твердих, вільних від розчинника каротиноїдних гранул, що включає стадії: приготування водного розчину щонайменше з желатину та цукру шляхом розчинення цукру у воді за допомогою нагрівання, додавання до цього желатину і перемішування, додавання при перемішуванні у водний розчин щонайменше одного каротиноїду з джерела каротиноїду, який був заздалегідь змішаний з жирною речовиною, яку вибирають з групи, що складається з жирних кислот, складних ефірів жирних кислот, їхніх похідних та восків, додавання суміші зазначеного водного розчину желатину та цукру із зазначеним щонайменше одним каротиноїдом до масла для одержання емульсії гранул за допомогою перемішування, охолодження зазначеної емульсії при такій температурі, щоб крапельки масляної фази отверджувалися, і видобування та сушіння гранул.

Одержані гомогенні тверді гранули мають розмір від 100 мкм до 2000 мкм, містять щонайменше 5 мас. % каротиноїду, желатин і цукор та не містять розчинника, що дозволяє використовувати їх як харчовий інгредієнт.