

Способ получения масляного концентрата каротиноидов из растительного сырья, включающий первичное измельчение сырья, его сушку, вторичное измельчение, экстракцию растительным маслом, отделение жидкой фазы от твердой, отличающийся тем, что сушку проводят при температуре 70-75°C до влажности 5-6%, а вторичное измельчение осуществляют одновременно с экстракцией путем гомогенизации до размеров частиц 30-100 мкм в соотношении экстрагент:сырье 1-1:3.