

Спосіб одержання антиоксидантного барвника з ягід лохини, який передбачає сортування ягід, миття, сушіння сировини конвективним способом та подрібнення сушеного продукту, який **відрізняється** тим, що упродовж перших 60 хвилин сушіння на промисловому обладнанні за температури теплоносія 55 °С проводять також і обробку ягід лохини тепловим потоком інфрачервоного випромінювання за допомогою ламп потужністю 70 Вт, після чого ягоди лохини досушують за допомогою конвекції сухим повітрям температурою 55 °С до одержання висушеної сировини вологістю 7 %, яку після цього подрібнюють до порошкоподібного стану.