

Revendicări:

1. Procedeu de obținere a extractului uleios cu conținut de carotină, care include spălarea materiei prime, mărunțirea, uscarea și extragerea ei, **caracterizat prin aceea că** uscarea se efectuează cu raze infraroșii până la umiditatea reziduală de 10...17%, iar extragerea se realizează prin spălare multiplă cu agent de extragere în raportul de 5...15:1 de agent de extragere : materie primă, iar concentratul obținut se evaporă până la eliminarea completă a agentului de extragere.

2. Procedeu, conform revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** uscarea se efectuează la temperatura de 30...70°C.

3. Procedeu, conform revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** extragerea se efectuează timp de 2...30 minute.

4. Procedeu, conform revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** extragerea se efectuează prin metoda cufundării multiple.

5. Dispozitiv pentru obținerea extractului uleios cu conținut de carotină conținând o cameră cilindrică ermetică, instalată cu posibilitatea rotirii în jurul unui arbore orizontal, în care este executată o fereastră pentru încărcarea materiei prime, utilată cu capac, o grilă despărțitoare, fixată în cameră în fața capacului, și nipluri pentru alimentarea cu agent de extragere și evacuarea concentratului, **caracterizat prin aceea că** grila despărțitoare se instalează sub un unghi de 0...30° față de arborele de rotație, divizând camera într-un compartiment de încărcare pentru materie primă și un compartiment pentru concentrat.

6. Dispozitiv, conform revendicării 5, **caracterizat prin aceea că** niplul pentru alimentarea cu agent de extragere este unit cu compartimentul de încărcare pentru materie primă, iar niplul de evacuare a concentratului, cu compartimentul concentratului.

7. Dispozitiv, conform revendicării 6, **caracterizat prin aceea că** niplul de alimentare cu agent de extragere este instalat pe capacul ferestrei pentru încărcarea materiei prime.