

96-0287

Изобретение относится к пищевой и фармацевтической промышленности и может быть использовано для масляного экстракта каротиноидов из растительного сырья, например, из мокови.

Способ заключается в том, что собранное сырье моют, измельчают, сушат в инфракрасных лучах при температуре $30 \pm 70^\circ\text{C}$ в течение 2 ± 30 минут до остаточной влажности $10 \pm 17\%$, затем производят экстракцию путем многократной промывки, например, способом окунания, экстрагентом при соотношении экстрагент: сырье $5 \pm 15:1$, а полученные концентрат упаривают до полного удаления экстрагента.

Устройство содержит, установленную с возможностью вращения на валу 3, камеру 1, разделенную решетчатой перегородкой 4 на отсек 5 для сырья и отсек 6 для концентрата. Камера 1 снабжена окном для загрузки сырья, закрытым крышкой 2. На крышке 2 смонтирован патрубок для подвода экстрагента, кроме того, камера 1 снабжена патрубком 8 для слива концентрата.

Технический результат заключается в повышении содержания каротина в целевом продукте при более полном его извлечении.

П. формулы: 7.

Фиг.: 2.