

**Revendicare:**

Procedeu de obținere a uleiului din semințe de struguri, care include curățarea semințelor de impurități mecanice, fărâmițarea, tratarea termică umedă și presarea lor, **caracterizat prin aceea că** după curățare semințele se înmoaie 3...5 min până la umiditatea de 18...20%, fărâmițarea și tratarea termică umedă a semințelor se efectuează concomitent sub presiunea de 20...25 MPa timp de 40...60 s la temperatura de 60...70°C, după care boștina obținută se usucă până la umiditatea reziduală de 14...15%, se introduce în ea șrot de struguri în cantitate de 7...10% și se presează sub presiunea de 30...35 MPa.