

98-0027

Rezumat:

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la un procedeu de obținere a uleiului din semințe de struguri.

Procedeul include curățarea semințelor de impurități mecanice, fărâmițarea, tratarea termică umedă și presarea lor. Noutatea invenției constă în aceea că după curățare semințele se înmoaie 3...5 min până ating umiditatea de 18...20%, fărâmițarea și tratarea termică umedă a semințelor se efectuează concomitent sub o presiune 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.

Rezultatul tehnic constă în majorarea calității uleiului prin scăderea temperaturii și duratei proceselor tehnologice.

Revendicări: 1