

98-0027

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к одному из способов получения масла из виноградных семян.

Способ включает очистку семян от механических примесей, измельчение их, влаготепловую обработку массы и прессование ее. Новизна изобретения состоит в том, что после очистки семена замачивают в течение 3...5 мин до достижения влажности 18...20%, измельчение и влаготепловую обработку ведут одновременно в течение 40...60 сек при давлении 20...25 МПа и температуре 60...70°C, после чего полученную массу подсушивают до остаточной влажности 14...15%, вводят в нее 7...10% виноградного жмыха и прессуют при давлении 30...35 МПа.

Технический результат состоит в улучшении качества масла за счет снижения температуры и продолжительности технологического процесса.

П. формулы: 1