

Procedeu de obținere a cărbunelui activat din sâmburi de fructe și coji de nucă care include fărâmițarea materiei prime vegetale, mangalizarea la temperatura de 400...600°C, activarea cu vapori de apă, măcinarea, cernerea produsului obținut și ambalarea produsului final caracterizat prin aceea că după fărâmițarea sâmburilor de fructe se elimină miezul, mangalizarea se efectuează timp de 2...4 h cu activarea ulterioară cu vapori de apă timp de 2...4 h, după cernere produsul obținut se separă în trei fracțiuni: mai mică de 0,3 mm, între 0,3...1,5 mm și între 1,5...3,0 mm; fracțiunea de 0,3...1,5 mm se tratează cu o soluție de 5...6% de acid mineral la fierbere timp de 25...35 min, se spală cu apă demineralizată și se usucă la temperatura de 105...110°C până la o masă constantă.