

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la un procedeu de extragere a sucului din plante de sorg zaharat. Procedeu de extragere a sucului din plante de sorg zaharat include colectarea plantelor în faza de lapte-țeară, fărâmițarea lor până la dimensiuni de 6...10 cm, apoi masa de plante fărâmițate se mărunțește suplimentar până la 0,3...1,0 cm, se amestecă cu tescovină nefermentată de struguri sau de mere în raport de (70...80) : (30...20), se omogenizează și se presează. Rezultatul constă în intensificarea procesului de extracție, micșorarea presiunii de presare și ameliorarea calităților organoleptice ale sucului.

Revendicări: 1