

s 2009 0034

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la un procedeu de prelucrare a semințelor de struguri cu obținerea uleiului și a prafului alimentar de semințe de struguri.

Procedeul, conform invenției, prevede curățarea semințelor de impurități, uscarea la o temperatură de 50...60°C până la umiditatea de 10...12%, presarea cu obținerea uleiului și șrotului, după care șrotul obținut se mărunțește în două etape: la prima etapă la un zdrobitor cu ciocane până la dimensiunile de 1...2 mm, iar la a doua etapă la o moară cu valțuri până la dimensiunile de cel mult 90 μm cu separarea ulterioară printr-o sită cu dimensiunea ochiurilor de 80...90 μm.

Revendicări: 2