

s 2009 0034

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способу переработки виноградных семян с получением масла и пищевого порошка виноградных семян.

Способ, согласно изобретению, предусматривает очистку семян от примесей, сушку при температуре 50...60°C до влажности 10...12%, прессование с получением масла и жмыха, после чего полученный жмых измельчают в две стадии: на первой стадии на молотковой дробилке до размера 1...2 мм, а на второй стадии на вальцевой мельнице до размера не более 90 мкм с последующей сепарацией через сито с размером ячеек 80...90 мкм.

П. формулы: 2