

s 2020 0118

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la un procedeu de eliminare a compușilor fenolici și a naftochinonelor din pielea miezului de nuci *Juglans Regia* L.

Procedeul, conform invenției, include extracția multiplă a miezului de nuci într-un extractor cilindric rotitor, cu un extractant, ce conține alcool etilic alimentar 7...15% vol., carbonat de sodiu 0,2...0,5%, poligalacturonază 0,02...0,04% și apă. Extracția se efectuează la temperatura de 20...40°C, după care miezul de nuci se spală cu o soluție de acid citric de 0,5% și se usucă la aer.

Revendicări: 2

Figuri: 2