

s 2020 0118

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способу удаления фенольных соединений и нафтохинонов с кожуры ядра грецкого ореха *Juglans Regia* L.

Способ, согласно изобретению, включает многократную экстракцию ядра грецкого ореха во вращающемся цилиндрическом экстракторе экстрагентом, содержащим пищевой этиловый спирт 7...15% об., карбонат натрия 0,2...0,5%, полигалактуроназу 0,02...0,04% и воду. Экстракцию проводят при температуре 20...40°C, после чего ядро грецкого ореха промывают 0,5%-ным раствором лимонной кислоты и сушат на воздухе.

П. формулы: 2

Фиг.: 2