

s 2020 0117

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к получению биологически активных пищевых волокон из жмыха семян льна *Linum usitatissimum* L.

Согласно изобретению, способ получения пищевых волокон из жмыха семян льна включает смачивание жмыха водно-этанольным раствором, прессование и удаление водной фазы, обработку полученного шрота деминерализованной горячей водой, отделение прессованием жидкой фазы от твёрдой фазы, содержащей пищевые нерастворимые волокна, обезвоживание жидкой фазы с получением пищевых волокон, содержащих водорастворимые полисахариды в виде волокон или порошка.

П. формулы: 1