

Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ включает первичное измельчение сырья, его сушку, вторичное измельчение, экстракцию растительным маслом, отделение жидкой фазы от твердой. Сушку проводят при температуре 70-75°C до влажности 5-6%, а вторичное измельчение осуществляют одновременно с экстракцией путем гомогенизации до размеров частиц 30-100 мкн в соотношении экстрагент:сырье 1-1:3.