

Винахід належить до харчової промисловості. Спосіб включає попереднє подрібнення сировини, її сушку, повторне подрібнення, екстракцію рослинною олією, відділення рідкої фази від твердої. Сушку проводять при температурі 70-75 °С до вологості 5-6 %, а повторне подрібнення здійснюють одночасно з екстракцією шляхом гомогенізації до розмірів частинок 30-100 мкн при співвідношенні екстрагент:сировина 1-1:3.