

1. Способ переработки зародышей кукурузы, предусматривающий экстракцию липофильным растворителем, разделение экстракта и твердого остатка, с последующим выделением экстрагированных веществ из полученного экстракта, а также обработкой твердого остатка, **отличающийся** тем, что экстрагирование осуществляют азеотропной смесью этилового спирта и липофильного растворителя, причем экстрагированные вещества выделяют путем фильтрования экстракта, с отделением крахмала, отгонкой растворителя от крахмала и фильтрата и центрифугированием полученного остатка с выделением из него масла и сахаридов.

2. Способ по п.1, **отличающийся** тем, что в качестве липофильного растворителя используют гексан.

3. Способ по п.1, **отличающийся** тем, что соотношение этилового спирта и гексана в их азеотропной смеси выбирают в пределах 1 : 4,19.

4. Способ по п.1, **отличающийся** тем, что обработку зародышей кукурузы экстрагентом выполняют в экстракторе типа Сокслет в течение шести часов при температуре 70°C и при соотношении зародышей кукурузы (в кг) к экстрагенту (в л), равном 1 : 2,0.

5. Способ по п.1, **отличающийся** тем, что отгонку экстрагента от крахмала выполняют нагреванием крахмала до температуры 50°C в вакууме 30 - 40мм рт.ст. с выдержкой при указанных условиях в течение одного часа.

6. Способ по п.1, **отличающийся** тем, что отгонку экстрагента от отфильтрованного экстракта выполняют первоначально при атмосферном давлении, затем в вакууме 30 - 40мм рт.ст. при температуре 45 - 55°C в течение трех часов.