

Спосіб переробки моркви, що включає мийку та очистку корнеплодів, вилучення морквяного соку, змішування його з лимонною та аскорбіною кислотами, укупорку і стерилізацію, який відрізняється тим, що жом, який залишається після вилучення морквяного соку, висушують до 3-5% вологи, розмелюють до порошку, екстрагують з нього жиророзчинні компоненти шляхом одно- або двократного насичення однієї порції рослинної олії порцією порошку при температурі 80-90°C протягом 20-30 хвилин і одержують каротинову олію та олійний шрот.