

Винахід відноситься до технології та техніки екстракції рослинної сировини і може бути використаний в харчовій, фармацевтичній та парфумерно-косметичній галузях промисловості як пряноароматні, ароматизуючі добавки для харчових продуктів, у виробництві галенових лікарських препаратів, пральних порошків та мийних паст, лікарсько-косметичних виробів, а також як віддушки для автокосметики. Компактність установки досягають тим, що випаровувач екстрагенту, конденсатор пари екстрагенту, екстракційну камеру та збірник екстракту суміщують в одному й тому ж апараті, розділеному за функціональним призначенням на чотири відповідні зони. Це дозволило зменшити витрати металу на 27-30%. Крім того досягнуто значної економії трубопровідної та замірно-розподільної арматури. В процесах екстракції та концентрування екстрактів всі технологічні розчини із однієї зони в іншу зону переміщуються самопливом, при цьому згадані процеси проходять без зайвих енерговитрат. Крім того, відмова від стиснутого повітря низького тиску ( $P < 0,05$  МПа) для переміщення технологічних розчинів із апарату в апарат не тільки сприяє спрощенню способу екстракції і концентрування екстрактів, але й знижує його енергоємність. Установка дозволяє здійснювати концентрування отриманих екстрактів й одночасно з концентруванням екстрактів забезпечує можливість проведення операцій екстракції нової порції рослинної сировини.