

Спосіб одержання соків при переробці плодів та ягід, що включає подрібнення, бланшування, пресування маси та освітлення соків, який **відрізняється** тим, що подрібнена маса після нагрівання до температури 40-42 °С в режимі безперервного транспортування подається в герметизовану вакуумну камеру з тиском 0,03-0,005 МПа з досягненням температури адіабатного кипіння рідинної фракції матеріалу з утворенням парової фази.