

Способ получения соков при переработке плодов и ягод включает измельчение, бланширование, прессование массы и осветление соков. Согласно изобретению измельченная масса после нагревания до температуры 40-42 °С в режиме непрерывной транспортировки подается в герметизированную вакуумную камеру с давлением 0,03-0,005 МПа с достижением температуры адиабатного кипения жидкостной фракции материала с образованием паровой фазы.

Технический результат заключается в разрушении межклеточных структур и клеточных оболочек, что приводит к повышению выхода сока из материала, улучшение условий прессования и осветления соков и повышает качество продукции.