

Спосіб одержання соків при переробці плодів та ягід включає подрібнення, бланшування, пресування маси та освітлення соків. Згідно з винаходом 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.

Технічний результат полягає в руйнуванні міжклітинних структур і клітинних оболонок, що приводить до підвищення виходу соку з матеріалу, покращення умов пресування і освітлення соків та підвищує якість продукції.