

Винахід стосується первинної обробки вовни і належить до харчової промисловості, а також текстильної галузі легкої промисловості та сільськогосподарського виробництва.

Спосіб отримання вовняного жиру з овечої вовни екстрагуванням гідрофобним розчинником, що включає екстрагування вовняного жиру органічним розчинником. Згідно із заявленим способом перед екстрагуванням проводять підготовку вовни до вилучення вовняного жиру тіпанням, замочуванням у воді за температури 1-15 °C за співвідношення вода: вовна 10-20:1 протягом 5-15 хв. у одну-чотири стадії, віджиманням і сушінням вовни до видалення вільної вологи, причому екстрагування жиру здійснюють гідрофобним неполярним розчинником за температури 35-60 °C тривалістю 1-6 год. протитечію до залишкового вмісту жиру на вовні 0,8-1,5 %, а з отриманої місцели видаляють розчинник дистиляцією під вакуумом.

Технічним результатом є отримання вовняного жиру зі зменшеним вмістом супутніх речовин: пігментів, які дають забарвлення, і летких речовин, які дають запах продукту, а також одержання чистої вовни зі зменшеним вмістом золи, що пришвидшує процес сушіння та зменшує енергозатрати на сушіння вовни.