

Спосіб делігніфікації сировини, що включає введення у варильний апарат січки і варильного розчину та подальшим її варінням, згідно з корисною моделлю новим є те, що січку ріпаку просочують впродовж 30 хв. з підйомом температури від 80 °С до 140 °С та подальшим безпосередньо варінням за температури 140 °С впродовж 15 хв. варильним розчином, який містить кальциновану соду та гідроксид натрію у співвідношенні 1:1, з використанням каталізатора та наступним холодним і гарячим розмелюванням маси.