

Спосіб одержання олійно-жирової продукції включає очищення сировини, кондиціювання сировини за вологістю, подрібнення, одержання проміжних продуктів м'ятки та мезги, пресування, очищення олії, отримання макухи. Як сировину використовують відокремлені від плодів абрикосів кісточки, які обробляють водно-сольовим розчином при співвідношенні вода:сіль, рівному 2:2, протягом 5-10 хвилин, після чого оброблені у такий спосіб кісточки розколюють, м'ятку, одержану з ядер абрикосових кісточок, піддають волого-тепловій обробці за температури 40-50 °С протягом 15-20 хвилин. При цьому мезгу, одержану після волого-теплової обробки, піддають холодному пресуванню в форпресі при 50-60 °С протягом 5-7 хвилин.