

Спосіб одержання олійно-жирової продукції, що включає очищення сировини, кондиціювання сировини за вологістю, подрібнення, одержання проміжних продуктів м'ятки та мезги, пресування, очищення олії, отримання макухи, який **відрізняється** тим, що 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 хв, при цьому мезгу, одержану після волого-теплової обробки, піддають холодному пресуванню в форпресі при 50-60 °С протягом 5-7 хв.