

Procedeu de obținere a uleiului de floarea-soarelui cu valoare biologică sporită, care include amestecarea uleiului de floarea-soarelui dublu rafinat și dezodorizat cu iod și introducerea în uleiul obținut a unor adaosuri aromatice, caracterizat prin aceea că uleiul de floarea-soarelui dublu rafinat și dezodorizat se amestecă cu pulbere fină de iod în raport de 0,5 g de iod la 1 L de ulei timp de 5...7 zile la temperatura de 18...20°C în absența luminii, apoi se filtrează, se amestecă cu ulei de floarea-soarelui dublu rafinat și dezodorizat până la conținutul de iod în produsul finit de 1...10 mg/L, după ce în uleiul obținut se introduc adaosurile aromatice, totodată în calitate de adaosuri aromatice se utilizează extract de mărar și/sau pătrușel, și/sau cimbru, care se obțin prin extracția plantelor uscate și mărunțite cu ulei de floarea-soarelui dublu rafinat și dezodorizat în raport de 1:5 la temperatura de 18...20°C în absența luminii, extractul obținut se încorporează în volum de 0,5...1,0% față de volumul produsului finit.