

Procedeu de obținere a fibrelor alimentare din șrot de semințe de in, care include umectarea șrotului cu soluție hidroetanolică de 65...80% vol. în proporție de 20...30 L la 100 kg de șrot, la temperatura de 20...25°C timp de 30...45 minute, presarea și eliminarea fazei lichide, tratarea șrotului obținut cu apă demineralizată la temperatura de 60...70°C, în raport de 150...200 L la 100 kg de șrot, timp de 30...40 min, separarea prin presare a fazei lichide de faza solidă ce conține fibre alimentare insolubile, deshidratarea fazei lichide cu obținerea fibrelor alimentare ce conțin polizaharide hidrosolubile în formă de fibre sau pulbere.