

Revendicări:

1. Procedu de preparare a concentratului comestibil de proteină de soia incluzând înmuierea boabelor de soia, fărâmițarea acestora, extracția proteinei cu apă, separarea extractului, fierberea lui, precipitarea proteinei cu coagulanți **caracterizat prin aceea că** înainte de precipitarea proteinei în extract se introduce sare solubilă de calciu, într-o cantitate care să asigure conținutul cationilor de calciu de 50-60 mg-equiv./l, iar în calitate de coagulant se ia pectină, raportul dintre proteină și pectină constituind (7...10):1.

2. Procedu, conform revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** pectina este utilizată cu un conținut de acid poligalacturonic nu mai mic de 60%.