

96-0329

Rezumat:

Invenția se referă la industria alimentară, în special la procedeul de preparare a concentratului comestibil de proteină de soia, utilizat ca supliment proteic la producerea mezelurilor, sosurilor de felul maionezei, înghețatei, pateurilor, pentru prepararea cremelor, marmeladei etc.

Esența invenției constă în aceea că procedeul prevede înmuierea boabelor de soia, fărâmițarea acestora, extracția proteinei cu apă, separarea extractului, fierberea lui, precipitarea proteinei cu coagulanți. 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. Pectina este utilizată cu un conținut de acid poligalacturonic nu mai mic de 60%.

Rezultatul tehnic constă în stabilizarea puterii de emulsionare a concentratului de proteină de soia.

Revendicări: 2