

96-0329

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к способу получения пищевого концентрата соевого белка, используемого в качестве белковой добавки при производстве колбас, соусов типа майонез, мороженого, паштетов, для изготовления кремов, мармелада и т.п.

Сущность изобретения заключается в том, что способ, предусматривает замачивание соевых бобов, их измельчение, экстракцию белка водой, отделение экстракта, его кипячение, осаждение белка с помощью коагулянтов. Перед осаждением белка в экстракт вводят растворимую соль кальция, в количестве, обеспечивающем содержание катионов кальция 50-60 мг-экв./л, а в качестве коагулянта используют пектин при соотношении белка к пектину (7...10):1. Пектин используют с содержанием полигалактуроновой кислоты не ниже 60%.

Технический результат состоит в стабилизации эмульгирующей способности концентрата соевого белка.

П. формулы: 2