

Procedeu de obținere a izolatului proteic alimentar din șrot de floarea-soarelui, care include spălarea triplă a șrotului cu apă la pH 5,0, separarea precipitatului de apa de spălare, extragerea proteinei la pH 2,0 și precipitarea ei în punctul izoelectric, separarea, spălarea proteinei precipitate cu apă la pH 5,0 și uscarea ei, caracterizat prin aceea că spălarea triplă a șrotului se efectuează cu reutilizarea multiplă a apelor de spălare, care este purificată de polifenoli și fitați pe coloana cu rășină schimbătoare de anioni de tip condensator până la acumularea în ea a cel mult 6% de hidrați de carbon.