

1. Procedeu de obținere a produsului proteic furajer din materie primă cerealiară, care include măcinarea materiei prime cerealiere până la dimensiunea particulelor de 60-160 μm , amestecarea ei cu apă electrolizată cu pH 5,0-6,0 în raport de 1:8, tratarea termică repetată a suspensiei obținute la temperatura de 50°C și 95°C timp de 40 și 60 min respectiv, la suspensia răcită se adaugă 0,5% de sulfat de amoniu, 0,0005-0,001% de scuolenă și 10% vol. de suspensie de drojdii *Saccharomycopsis fibuligera* Y-436, Y-310 sau Y-3875 cu titrul de (25-50)·10⁶ celule/ml, care se cultivă în condiții aerobe la temperatura de 28°C timp de 24-48 ore, cu uscarea ulterioară a produsului proteic obținut.
2. Procedeu, conform revendicării 1, în care se utilizează scuolenă din ulei sau semințe de amarant.