

Спосіб виробництва сухої розчинної суміші на основі білка соняшникового для ентерального харчування включає чотири основні етапи та внесення компонентів у розрахунку на 100 кг виробу. На першому етапі проводять просіювання сировини крізь сито, на другому етапі здійснюється тритурація, що передбачає внесення рибофлавіну, піридоксину, бета-каротину і 100 г білка з порошку з насіння соняшнику, їх перемішування упродовж 10-15 хв. На третьому етапі проводять попереднє змішування, при якому завантажуються 48,0 кг білка з порошку з насіння соняшнику, коензим Q10, глюконат цинку та суміш, що отримана в результаті попередньої тритурації, і змішують упродовж 15-20 хв. На четвертому етапі у змішувач із сумішшю, отриманою після попереднього змішування, додають решту передбаченої кількості білка з порошку з насіння соняшнику, цукор кристалічний, середньоланцюгові тригліцериди рослинного походження з олії пальмових ядер, фруктозу, лецитин соняшниковий, L-глутамін, L-лізин, аскорбінову кислоту, екстракт кореня цикорію, рутин, кальцію лактат, магнію цитрат, глюкозаміну гідрохлорид і перемішують протягом 15-20 хв.