

Спосіб отримання білкового концентрату сояшникового здійснюють за технологічним процесом отримання продукту. Полягає у механічній переробці шроту сояшникового, з подальшим подрібненням і розмеленням на вальцових станках та ентолейтерах і відділенні продуктів на розсівах, з отриманням на виході двох продуктів: концентрату високопротеїнового сояшникового - 80 % з вмістом протеїну на абсолютно суху речовину 46 %, і концентрату низькопротеїнового - 18 % з вмістом протеїну на суху речовину 13 %.