

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