

Способ производства пищевой протеиновой добавки, полученной из малоценного коллагенсодержащего сырья животного и рыбного происхождения, такого как жилы от жиловки мяса и голени животных, кожа птицы, кожа, чешуя, плавательный пузырь и хвостовой хрящ рыб, путем измельчения и тепловой обработки, причем сырье последовательно измельчают до тонкоразрушенной массы с одновременным прогреванием в потоке, удаляют из нее жир и влагу при температуре 65-68 °С в течение 4-6 минут, стерилизуют путем экструдирования с глубинной деструктуризацией белковых соединений до перевариваемой формы.