

Спосіб виробництва харчової протеїнової добавки, одержаної із малоцінної колагенвмісної сировини тваринного та рибного походження, такої як жилки від жилювання м'яса і гомілок тварин, шкіра птиці, шкіра, луска, плавальний міхур і хвостовий хрящ риб, шляхом подрібнення і теплової обробки, причому сировину послідовно подрібнюють до тонкозруйнованої маси з одночасним прогріванням в потоці, видаляють з неї жир і вологу при температурі 65-68 °C протягом 4-6 хвилин, стерилізують шляхом екструдування з глибинною деструктуризацією білкових сполук до перетравної форми.