

Белково-витаминный продукт из сои на основе биохимического комплекса общей формулы

$R_1-Me-R_2$ ,

где:  $R_1$  - радикал полиненасыщенной жирной кислоты общей формулы  $C_nH_{2n-4}O_2$ ,

где:  $n = 16-20$ ,

$Me - Ca, Mg$ ,

$R_2$  - радикал полисахаридного остатка из фрагментов  $(D-Glc.D-Fru)_m$ ,

где:  $m$  равняется  $10^3-10^4$ ,

включает белок и воду, причем белок продукта содержит не менее 17 масс. % доступных незаменимых аминокислот от массы белка. Способ получения белково-витаминного продукта на основе биохимического комплекса включает тепловую обработку боба нативной сои точечным волновым энергоподводом с энергетической экспозицией  $200-1200 \text{ кДж/м}^2$  и механическое воздействие на боб. При этом механическое воздействие осуществляют при температуре не ниже  $40^\circ\text{C}$  после тепловой обработки сои деформированием на сжатие и сдвиг до величины относительной деформации, которая равняется  $0,1-2,5$ . Пищевой продукт быстрого приготовления на основе белково-витаминного продукта дополнительно содержит жидкость. Пищевой продукт на основе белково-витаминного продукта дополнительно содержит твердый пищевой компонент и жидкость.