

Білково-вітамінний продукт із сої на основі біохімічного комплексу загальної формули

R_1-Me-R_2 ,

де: R_1 - радикал поліненасиченої жирної кислоти загальної формули $C_nH_{2n-4}O_2$,

де: $n = 16-20$,

Me - Ca , Mg ,

R_2 - радикал полісахаридного залишку з фрагментів $(D-Glc.D-Fru)_m$,

де: m дорівнює 10^3-10^4 ,

включає білок і воду, причому білок продукту містить не менше 17 мас. % доступних незамінних амінокислот від маси білка. Спосіб одержання білково-вітамінного продукту на основі біохімічного комплексу включає теплову обробку бобу нативної сої точковим хвильовим енергопідводом з енергетичною експозицією $200-1200 \text{ кДж/м}^2$ і механічну дію на біб. При цьому механічну дію здійснюють при температурі не нижче 40°C після теплової обробки сої деформуванням на стиснення і зсув до величини відносної деформації, що дорівнює $0,1-2,5$. Харчовий продукт швидкого приготування на основі білково-вітамінного продукту додатково містить рідину. Харчовий продукт на основі білково-вітамінного продукту додатково містить твердий харчовий компонент і рідину.