

1. Спосіб виробництва текстурованих харчових продуктів, що включає підготовку рослинної сировини, термопластичну екструзію в екструдері з наступним подрібненням та фасуванням, який **відрізняється** тим, що перед екструзією рослинної сировини здійснюють її кондиціонування шляхом обробки сухою насиченою водяною парою та зволоження водою методом розпилу через спеціальні форсунки в апараті безперервної дії, в останні 2-5 сек. часу перебування в зоні екструзійної обробки температуру отриманого вологого колоїдного тіста підвищують до 140-160°C, причому на виході екструдат має вологість 15-25% і температуру 70-80°C, а після подрібнення екструдату здійснюють його сушку.
2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що після сушки здійснюють додаткове подрібнення.
3. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що як рослинну сировину використовують соєве знежирене борошно, соєвий білок, пшеничний білок, різноманітні крупи, дієтичну клітковину або висівки зернових і бобових культур.