

1. Способ получения белкового продукта, включающий тепловую обработку в закрытом объеме острым паром находящегося в воде мясо-костного сырья после обвалки туш, преимущественно крупного рогатого скота, при давлении в данном объеме 1,5—5,0 атмосфер и отделение полученного бульона, отличающийся тем, что тепловую обработку острым паром осуществляют в течение не менее 3-х часов при температуре конденсации пара, соответствующей упомянутой величине давления, после чего герметизируют закрытый объем обработки и выдерживают сырье в полученном бульоне в течение не менее 6 часов.
2. Способ по п. 1, отличающийся тем, что перед тепловой обработкой мясокостное сырье измельчают.
3. Способ по п. 1, отличающийся тем, что отношение массы мясокостного сырья к массе воды в закрытом объеме обработки перед началом тестовой обработки составляет не менее 3:1.
4. Способ по п. 1, отличающийся тем, что осуществляют фильтрацию полученного бульона.
5. Способ по п. 1, отличающийся тем, что осуществляют сепарирование полученного бульона.
6. Способ по п. 1, отличающийся тем, что осуществляют сушку бульона до порошкообразного состояния.
7. Способ по п. 1, отличающийся тем, что осуществляют упаривание бульона с последующей его сушкой и получением гранул и/или таблеток, и/или кубиков.