

Способ получения пищевых волокон, включающий выдержку отрубей в нагретом водном растворе серной кислоты, отделение от раствора твердой фазы, ее нейтрализацию раствором щелочи и выдержку в нем, вторичное отделение твердой фазы, ее промывку и сушку, отличающийся тем, что полученные пищевые волокна смешивают с гидролизатом белка с глубиной гидролиза 10-20% в соотношении (0,5-1,0):50 с последующим высушиванием образовавшейся смеси при температуре 95–100°C.