

Способ получения белково-углеводного мидийного концентрата, включающий мойку мидий, удаление морской воды, заключенной между створками мидий, их измельчение, двухстадийный гидролиз, центрифугирование и концентрирование, **отличающийся** тем, что на первой стадии гидролиза вводят экстракт солода в количестве 2,0 - 2,5% измельченной массы мидий и гидролиз осуществляют в течение 40 минут, на второй стадии в присутствии солода в гидролизат вводят протосубтилин нейтральный Г20Х в количестве 0,1 - 0,15% измельченной массы мидий, процесс ведут еще 40 минут, а концентрирование осуществляют в 2 этапа, на первом концентрируют под вакуумом при температуре 70 - 75°C до 40 - 44% содержания сухих веществ, на втором этапе - при атмосферном давлении температуре 80 - 100°C в течение 20 - 30 мин.