

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано в производстве сухого порошка яичного белка. Способ получения сухого яичного белка включает разбивание, извлечение содержания и разделение белков и желтков, фильтрование, перемешивание, пастеризацию белковой массы, высушивание в распылительной сушилке, термическую обработку, охлаждение и фасовку согласно изобретению, высушивание проводят до влажности порошка на уровне 10-12 %, а термическую обработку белка осуществляют в СВЧ-поле мощностью 200-600 Вт в течение 3-13 мин.