

Винахід відноситься до харчової промисловості і може бути використаний у виробництві сухого порошку яєчного білку.

Запропонований метод полягає в тому, що в способі теплової обробки сухого яєчного білку, що включає, приймання яєчних продуктів, очищення, сортування, санітарну обробку яєць, розбивання, виймання вмісту і розділення білків та жовтків, фільтрування, перемішування, пастеризацію білкової маси, висушування, термічну обробку, охолодження та фасування, згідно винаходу термічну обробку білку здійснюють в НВЧ-полі потужністю 200-600 Вт протягом 3-13 хв.

Технічний результат пропонуємого способу термічної обробки сухого яєчного білку полягає в тому, що нагрівання білкового порошку в надвисокочастотному полі забезпечує збільшення піноутворюючої здатності порошку та стійкості піни до руйнування.