

97-0145

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способу производства пищевой смеси в виде порошка на основе перепелиных яиц, которая может быть использована при производстве диетических пищевых добавок и для производства конфет.

Способ включает промывку яиц, отделение содержимого яиц от скорлупы, его перемешивание и высушивание. Новизна способа заключается в том, что после отделения содержимого яиц от скорлупы в него добавляют смесь равных частей лактозы, целлюлозы и крахмала в количестве 30...36,8% от содержимого яиц, смешивание производят в асептических условиях, а высушивание смеси производят при температуре 37...40°C в течение 3...5 часов до влажности 6,0...8,5%.

Технический результат состоит в увеличении срока годности и качества пищевой смеси.

П. формулы: 1