

1. Спосіб отримання текстурованого соєвого продукту, що включає зволоження здрібненої знежиреної соєвої сировини і її термопластичну екструзію, який **відрізняється** тим, що як соєву сировину використовують низькотемпературний соєвий шрот "біла пелюстка", соєвий ізолят білка, соєве борошно, перед екструзією до них додають глютен, бікарбонат натрію, хлорид натрію і змішують з водою до вологості 18-30 %, отриману масу екструдують в інтервалі температур від 110 до 210 °С.
2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що екструдований текстурований продукт нарізають на шматочки потрібних розмірів, сушать до вологості 5-12 %, після чого охолоджують і фасують.