

Учёные Кемеровского государственного университета (КемГУ) разработали метод получения чистого белка из мясокостного сырья свинины, говядины и птицы. Этот белок подходит для диетического и спортивного питания благодаря лёгкой усвояемости. Он быстро всасывается в кишечнике, предоставляя аминокислоты, необходимые для синтеза белков организма, улучшая пищеварение и снижая риск аллергий.

Исследователи использовали ферментативно-кислотный гидролиз для обработки сырья. Они применяли протеолитические ферменты и кислотный раствор для расщепления белков, а затем фильтровали вещество через специальную мембрану, получая чистый белок с низкой и высокой молекулярной массой. Этот метод позволяет значительно сократить время производства и расход воды.

Полученный белок полезен для людей с нарушениями пищеварения или аллергией и может использоваться в изготовлении препаратов для восстановления тканей. В экспериментах на лабораторных животных выявлено, что добавление такого белка в рацион значительно ускоряет заживление ран, увеличивая этот показатель на 64%.