

s 2017 0122

Изобретение относится к молочной промышленности, а именно к способу производства функционального творожного крема.

Способ, согласно изобретению, включает смешивание творога с содержанием жира 0...5% с пастеризованными сливками с содержанием жира 35...50% и солью, пастеризацию смеси при температуре 72...77°C, добавление стабилизатора, охлаждение до температуры 40...45°C, добавление жирорастворимого экстракта облепихи или шиповника, или боярышника с концентрацией каротиноидов 20...54 мг/л, в количестве 0,4...3,0%, перемешивание и охлаждение до температуры 2...6°C.

П. формулы: 1