

Procedeu de fabricare a înghețatei, care include prepararea mixului din lapte normalizat cu conținutul de grăsime de 2,5...3,5%, smântână dulce cu conținutul de grăsime de 30...45%, lapte degresat praf, zahăr, dextroză, sistem de stabilizare și emulsionare, apă deionizată; filtrarea și omogenizarea mixului la temperatura de 55°C și presiunea de 150 atm, pasteurizarea acestuia la temperatura de 80...85°C timp de 20...40 s cu răcire ulterioară până la temperatura de 3...5°C, dozarea în mixul răcit a pudrei de fructe de pădure în cantitate de 0,1...1% și a extractului hidroalcoolic sau liposolubil de fructe de pădure în cantitate respectiv de 0,25...0,75% și 1...2%, maturarea amestecului la temperatura de 2...4°C timp de 10...12 ore, freezerarea până la temperatura de -5...-6°C și capacitatea de aerare de 54...57%, ambalarea înghețatei, călirea acesteia la temperatura de -30...-40°C până la atingerea temperaturii din interiorul înghețatei de -26...-28°C și depozitarea la temperatura de -16...-20°C, totodată se utilizează pudră de aronia sau de cătină albă, sau de măceșe, sau de păducel cu umiditatea de 4...5% și granulozitatea de 10...70 μm, extract hidroalcoolic de aronia sau de păducel cu conținut de substanțe uscate de 40...85% și extract liposolubil de cătină albă sau măceșe, obținut la extragerea fructelor cu ulei, luate în raport de respectiv 1:12...1:20, prin metoda ultrasonoră la frecvența de 35 kHz, temperatura de 20...45°C, timp de 0,5...1,5 ore cu filtrare ulterioară.