

Изобретение относится к молочной промышленности, а именно к двум вариантам получения творога и напитка из кислой сыворотки.

Способ, согласно изобретению, включает подогрев сыворотки, выдерживание, отделение осветленной сыворотки от белковой массы с получением творога, его самопрессование и введение в творог пищевых добавок, при этом осветленную сыворотку направляют на получение напитка путем добавления в сыворотку сахара, фруктовой или овощной добавки, пастеризации и охлаждения (вариант 1) или путем добавления в сыворотку закваски бактерий *Streptococcus thermophilus*, брожения, охлаждения, добавления сахара, фруктовой или овощной добавки, перемешивания и охлаждения (вариант 2).

П. формулы: 7