

Invenția se referă la industria laptelui, și anume la un procedeu de fabricare a cremei de brânză funcționale.

Procedeul, conform invenției, include amestecarea brânzei cu un conținut de grăsimi de 0...5% cu smântână dulce pasteurizată cu un conținut de grăsimi de 35...50% și sare, pasteurizarea amestecului la temperatura de 72...77°C, adăugarea unui stabilizator, răcirea până la temperatura de 40...45°C, adăugarea extractului liposolubil de cătină albă sau de măceș, sau de păducel cu concentrația carotenoidelor de 20...54 mg/L, în cantitate de 0,4...3,0%, amestecarea și răcirea până la temperatura de 2...6°C.

Revendicări: 1