

Спосіб отримання непрозорих функціональних напоїв, що включає купажування плодового соку з біологічно активною добавкою, який **відрізняється** тим, що сік містить 10-20 мас. % м'якоті, а як добавку використовують тонкодиспергований функціональний наповнювач з гарбуза, витримують 10 хв. для набухання наповнювача, перемішують та диспергують на дезінтеграторі до часток менше ніж 120 мкм для стабілізації напоїв до розшарування при загальній кількості м'якоті 20-30%, нагрівають до 70°C, розливають та стерилізують, при цьому рН у напоях установлюють у межах 3,5-4,0 за допомогою лимонної кислоти, при наступному співвідношенні інгредієнтів у мас. %:

сік із м'якоттю	72,7 - 75,0
функціональний наповнювач із гарбуза	17,3 - 20,0
цукровий сироп 50 %	7,0 - 7,5
лимонна кислота	0,2 - 0,3.