

Способ получения непрозрачных функциональных напитков включает купажирование плодового сока с биологически активной добавкой. Сок содержит 10-20 масс.% мякоти. Как добавку используют тонкодиспергированный функциональный наполнитель из тыквы, выдерживают 10 мин. для набухания наполнителя, перемешивают и диспергируют на дезинтеграторе до частиц меньше 120 мкм для стабилизации напитков против расслоения при общем количестве мякоти 20-30 %, нагревают до 70°C, разливают и стерилизуют. При этом pH в напитках устанавливают в пределах 3,5-4,0 с помощью лимонной кислоты, при следующем соотношении ингредиентов у масс.%:

Сок с мякотью	72,7-75,0
Функциональный наполнитель из тыквы	17,3-20,0
Сахарный сироп 50 %	7,0-7,5
Лимонная кислота	0,2 - 0,3.