

1. Способ производства сливочного масла, предусматривающий получение высокожирных сливок, их нормализацию, внесение наполнителей, охлаждение и механическую обработку, расфасовку, отличающийся тем, что в качестве наполнителя используется раствор пектина, который приготавливают из сухого пектина смешиванием его в количестве 5-10% к массе предварительно пастеризованной пахты, молока или сливок температурой 60-75°C и последующим выдерживанием при этой температуре в течение 20-60 мин., затем приготовленный наполнитель вносят на стадии нормализации высокожирных сливок из расчета содержания пектина в готовом масле 0,1 - 1,0%.
2. Способ по п. 1, отличающийся тем, что сухой пектин вносят непосредственно в высокожирные сливки во время нормализации.
3. Способ по п. 1, отличающийся тем, что сироп пектина вносят непосредственно в высокожирные сливки во время нормализации.