

Способ производства сливочного масла предусматривает получение высокожирных сливок, их нормализацию, внесение наполнителей, охлаждение и механическую обработку, расфасовку. 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%.