

Спосіб виробництва вершкової олії передбачає одержання високожирних вершків, їх нормалізацію, внесення наповнювачів, охолодження і механічну обробку, розфасовку. Як наповнювач використовують розчин пектину, що готують із сухого пектину змішуванням його в кількості 5-10% до маси попередньо пастеризованих сколотин, молока чи вершків температурою 60-75 °С и наступним витриманням при цій температурі впродовж 20-60 хв. Потім приготовлений наповнювач вносять на стадії нормалізації високожирних вершків із розрахунку вмісту пектину в готовій олії 0,1 - 1,0%.