

1. Способ производства сливочного масла, предусматривающий пастеризацию, дезодорацию, физическое созревание, сбивание сливок, образование пласта масла и механическую обработку его, расфасовку, **отличающийся** тем, что в процессе механической обработки пласта масла проводят нормализацию его раствором пектина в пахте или воде из расчета содержания пектина в готовом масле 0,1 - 1%, который предварительно приготавливают из сухого пектина смешиванием его в количестве 5 - 10% к массе пастеризованной пахты или воды температурой 0 - 75°C и выдерживают при этой температуре в течение 20 - 60 мин с последующим охлаждением полученного раствора до температуры внесения его в пласт масла.

2. Способ по п.1, **отличающийся** тем, что нормализацию пласта масла проводят пектиново-яблочным экстрактом.