

Способ получения пастилы, включающий приготовление яблочно-сахарной смеси, введение в нее многоатомного спирта и буферной соли, сбивание смеси с яичным белком до получения сбитой массы, приготовление сиропа из сахара, патоки и студнеобразователя, введение сиропа в сбитую массу, ее подкисление и ароматизацию, формование, выстойку, резку и сушку, **отличающийся** тем, что при приготовлении агаро-сахаро-паточного сиропа вместе с агаром дополнительно вводят альгинат натрия при соотношении агар : альгинат натрия 1 : 1 - 2,5 и хлористый кальций в количестве 0,07 - 0,14% к массе готового изделия.