

Изобретение относится к способу производства сыркового продукта включает получение молочно-белковой основы, ее охлаждение, внесение наполнителей и сахара, перемешивание, фасовку и охлаждение, причем дополнительно вводят яблочный пектин в клетчатку в количестве 3,5-5,0% , который перед внесением в молочно-белковую основу подвергают набуханию в пастеризованной сыворотке, взятой в соотношении к этой добавки как 3:1, с последующей тепловой обработкой при температуре 93-97 °С и с выдержкой 4-5 мин. и охлаждением до температуры 18-22 °С.