

Винахід відноситься до молочної промисловості і може бути використаний при виробництві комбінованих продуктів на основі сиру кисломолочного.

Спосіб виробництва сиркового продукту, що включає одержання молочно-білкової основи, її охолодження, внесення наповнювачів та цукру, вимішування, фасування та охолодження, згідно винаходу, додатково вноситься яблучний пектин в клітковині в кількості 3,5-5,5 %, який перед внесенням у молочно-білкову основу піддають набуханню у пастеризованій сироватці, взятій у співвідношенні до цієї добавки як 3:1 з наступною тепловою обробкою за температури 93-97 °С із витримкою 4-5 хв. та охолодженням до температури 18-22 °С.

Технічним результатом запропонованого способу виробництва є можливість отримання готового продукту з нормованим значенням масової частки вологи та гарною і стійкою консистенцією. При цьому підвищуються його дієтичні властивості та біологічна цінність, подовжується термін зберігання та розширюється асортимент сиркових виробів.

Запропонований винахід дає можливість відмовитись від необхідності внесення в сиркову основу стабілізаторів структури, передбачає використання вторинної молочної сировини - сироватки, що сприяє зниженню собівартості і калорійності готового продукту.