

Винахід відноситься до харчової промисловості та може бути використаний при виробництві на молочних підприємствах.

Кисломолочні пасти з смаковим наповнювачем, що містять кисломолочну основу, молочну сироватку, сумах, сіль, структуроутворювач, згідно винаходу в якості структуроутворювача використовують крупу гречану несмажену зелену в такому співвідношенні, мас. %:

кисломолочна основа	61,8-63,4
молочна сироватка	30,4-31,0
крупа гречана несмажена зелена	5,0-5,6
сумах	0,8-1,0
сіль	0,4-0,6

Одержані кисломолочні пасти мають пастоподібну консистенцію, оригінальний смак та сприяють розширенню асортименту пастоподібних кисломолочних продуктів.