

Способ производства мягкого сыра включает нормализацию молока по массовой доле жира, пастеризацию, внесение коагулянта, выдержку сырного сгустка при температуре коагуляции, удаления сыворотки, формирование сыра, самопрессование, соленье, охлаждение. Нормализацию осуществляют путем добавления к цельному молоку сухого обезжиренного и перемешивания в течение 10-30 минут при температуре 35-45°C.