

Спосіб виробництва молочного білково-ягідного продукту, що включає нормалізацію, пастеризацію, коагуляцію молочних білків, відділення сироватки, самопресування, охолодження, фасування, який відрізняється тим, що в якості коагулянту використовується кавітаційно оброблена чорнична паста у кількості 5-9 % до маси молока, за температури коагуляції 75 ± 2 °C і з витримкою 3-5 хвилин.