

Спосіб виробництва стерилізованого спреда з різним вмістом жиру включає отримання, нормалізування, фасування, стерилізацію та охолодження високожирової основи. Як високожирову основу використовують комбіновані високожирні вершки, які отримують з вершків з масовою часткою жиру 35 ± 2 % та емульгованої комбінованої молочної суміші у співвідношенні 50:50, що складається із заміни молочного жиру, емульгатора, знежиреного молока та маслянки. При цьому масову частку жиру в спреді отримують залежно від отриманого вмісту вологи у комбінованих високожирних вершках при їх нормалізації.