

1. Спосіб виробництва стерилізованого спреда з різним вмістом жиру, що включає отримання, нормалізування, фасування, стерилізацію та охолодження високожирової основи, який **відрізняється** тим, що 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 замітника 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.

2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що при нормалізації комбінованих високожирних вершків до вмісту вологи 16, 20, 25 % отримують спред з масовою часткою жиру 82,5, 78, 72,5 %, відповідно.