

Спосіб виробництва питного молока з підвищеною антиоксидантною стабільністю включає приймання і підготовку сировини, очищення, нормалізацію, гомогенізацію, пастеризацію і охолодження, розлив, пакування, маркування та зберігання. Перед пастеризацією додатково вносять токоферол - вітамін Е - у кількості 0,005-0,01 %, який попередньо розчиняють у частині очищеного, нормалізованого та гомогенізованого молока за температури 35-45 °С з подальшим перемішуванням.