

Спосіб отримання термостійкої емульсійної системи на основі молочної сировини, де як молочну сировину використовують концентрат сироваткового протеїну, який **відрізняється** тим, що на першому етапі одержують емульсію в інтервалі температур 60-65 °С з подальшою стабілізацією на другому етапі емульсійної системи шляхом введення жирової суспензії швидкорозчинних гідроколоїдів - камеді ксантану та крохмалю модифікованого з подальшою пастеризацією за температури 87-90 °С протягом 10 хвилин.