

Спосіб виробництва йогуртного соусу, що включає приготування молочної нормалізованої суміші, гомогенізацію, пастеризацію за температури 90...95 °С впродовж 2...10 хв, заквашування і сквашування за температури 40...45 °С, охолодження йогурту, змішування із смаковим наповнювачем, який **відрізняється** тим, що додатково вносять 3-5 % суміші харчових волокон та висівок пшеничних в співвідношенні 1:(10-15), які перед змішуванням із йогуртом піддають набуханню у молочній сироватці, за температури 38...42 °С із витримкою 5...10 хв, взятій у співвідношенні із сумішшю харчових волокон як 3,5:1.