

Спосіб виробництва сиру кисломолочного із козиного молока включає пастеризацію нормалізованого за масовою часткою жиру молока з врахуванням у ньому вмісту білка, охолодження до температури заквашування, внесення добавки, внесення бактеріальної закваски, хлористого кальцію і молокозсідального ферменту. Добавку вносять у підготовлене до заквашування молоко після внесення до нього бактеріальної закваски. Як добавку використовують 1,0-1,5 % порошку клітковини плодів аронії чорноплідної *Aronia melanocarpa*, який попередньо гідратують та диспергують у пастеризованому козиному молоці, взятому у відношенні до порошку як 10:1, протягом 7-10 хв, з механічним перемішуванням до утворення однорідної суспензії.