

Спосіб виробництва сухого розчинного напою на основі солоду, що включає використання ячмінного солоду як зернової сировини, екстрагування солоду та цикорію в протитечійному режимі, фільтрування, концентрування екстрактів і висушування суміші, який **відрізняється** тим, що екстрагування водорозчинних речовин проводять із сухого солоду і сушених коренеплодів цикорію до вмісту сухих речовин у екстрактах 16-18 %, екстрагування цикорію здійснюють за нормального тиску при температурі 75-80 °С, а перед висушуванням суміші проводять її термічну обробку при температурі 110-115 °С впродовж 50-60 хв.