

Спосіб виробництва морозива плодово-ягідного, збагаченого фосфопептидами, включає підготовку рослинної сировини, приготування суміші, фільтрування, пастеризацію, охолодження, визрівання, фризрування, фасування і загартування. Під час приготування суміші додатково вносять казеїнові фосфопептиди у кількості 0,1-0,3 % від загальної кількості рецептурних компонентів.