

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