

Спосіб виробництва морозива, збагаченого фосфопептидами, включає приготування суміші, фільтрування, пастеризацію, гомогенізацію, охолодження, визрівання, фрезерування, фасування і загартування. Під час приготування суміші додатково вносять казеїнові фосфопептиди у кількості 0,1-0,3 % відносно загальної кількості рецептурних компонентів.