

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