

Спосіб виробництва сиркового продукту, що включає одержання молочно-білкової основи, її охолодження, внесення наповнювачів та цукру, вимішування, фасування та охолодження, який **відрізняється** тим, що як молочно-білкову основу використовують сир кисломолочний із козиного молока, як наповнювач вносять протеїновий концентрат з насіння *Amaranthushypochondriacus* L., який перед внесенням у молочно-білкову основу в кількості 2,5-3,0 % за масою піддають набуханню у молочній сироватці, взятих у співвідношенні наповнювач:сироватка 1:4,5-1:5,0 з наступною тепловою обробкою за температури 65-70 °C із витримкою 10-15 хв та охолодженням до температури 8-10 °C.