

Спосіб виробництва десертного напою на основі маслянки включає дії, в ході яких приймають й підготовлюють сировину, складають суміш, пастеризують, витримують, охолоджують, розливають. Як наповнювач використовують лушпиння насіння подорожника в кількості 1,0-3,0 %, яке перед внесенням до основного об'єму маслянки піддають набуханню у пастеризованій маслянці, взятій у співвідношенні до цього наповнювача як (1,0-3,0):20 за температури 40-44 °С з наступною пастеризацією за температури 74-78 °С.