

Спосіб виготовлення зефіру з функціональними властивостями, що включає приготування суміші шляхом нагрівання до температури 105 °С протягом 5 хвилин, збивання білка з підсолоджувачем за температури 20-25 °С протягом 8-10 хвилин, подальше збивання зефірної маси до отримання щільної піноподібної консистенції, формування зефіру, структуроутворення та підсушування половинок зефіру за температури 37 °С, причому як підсолоджувач використовують порошок стевії, також використовують гомогенізовану яблучно-полуничну суміш та агар-агар.