

Изобретение относится к молочной промышленности, а именно к способу производства йогурта с высокой биологической ценностью.

Способ, согласно изобретению, включает нормализацию молока, пастеризацию, охлаждение, заквашивание стартовыми культурами для йогурта, ферментацию, введение водно-спиртового экстракта ягод, смешивание, упаковку, охлаждение и созревание йогурта. При этом вводят водно-спиртовой экстракт ягод, полученный при смешивании ягодного порошка с водно-спиртовым раствором и микроволновой экстракции с последующей фильтрацией и концентрированием, а в качестве ягод используют плоды аронии или облепихи или шиповника, или боярышника.

П. формулы: 1