**Резюме**

Изобретение относится к молочной промышленности, в частности предназначено для использования в производстве продуктов на основе сливочного масла. Цель изобретения – получение продукта с улучшенными потребительскими свойствами: придание более богатых вкусовых оттенков и повышение его пищевой и физиологической ценности, а также снижение себестоимости конечного продукта. Поставленная цель достигается заявляемым способом подготовки добавки из раков, крабов, омаров и других ракообразных и ее внесения в состав сливочного масла.

Предлагаемое техническое решение процесса подготовки добавки к сливочному маслу производится в несколько этапов:

1. отваривание раков и других ракообразных целиком, без предварительного разделения панциря, клешней, ног и т.п. от мяса,
2. остужение отваренных раков и других ракообразных,
3. удаление несъедобных внутренностей,
4. разбор раков, крабов, омаров и других ракообразных на крупные фракции, включающие клешни, панцирь, ноги, хвостовую часть, не отделяя их от мяса,
5. сушка полученных крупных фракций высокой температурой,
6. измельчение полученной массы,
7. соединение измельченной массы в определенных пропорциях с размягченным сливочным маслом и добавлением соли.

Сущность предлагаемого технического решения заключается в исключении этапа процесса подготовки добавки, требующего отделения мяса от панциря, клешней, ног и т.п. раков, крабов, омаров и других ракообразных.