

1. Compoziție pentru fabricarea biscuiților pentru diabetici, care include component de legătură, emulgator, margarină sau unt, edulcorant, caracterizată prin aceea că în calitate de component de legătură și emulgator se utilizează okara uscată, în calitate de edulcorant-edulcorant de natură neglucidică, în care componentele se utilizează în următorul raport de masă: margarină sau unt : edulcorant de natură neglucidică : okara uscată - (2...7) : (0,01...4,00) : (2...6).

2. Compoziție pentru fabricarea biscuiților pentru diabetici, care include component de legătură, emulgator, margarină sau unt, edulcorant, caracterizată prin aceea că în calitate de component de legătură și emulgator se utilizează okara uscată și okara umedă cu pectină, în calitate de edulcorant-edulcorant de natură neglucidică, în care componentele se utilizează în următorul raport de masă: margarină sau unt : edulcorant de natură neglucidică : okara uscată : okara umedă : pectină - (2...7) : (0,01...4,00) : (2...6) : (0...3) : (0,05...0,30).

3. Compoziție pentru fabricarea biscuiților pentru diabetici, care include component de legătură, emulgator, margarină sau unt, edulcorant, caracterizată prin aceea că în calitate de component de legătură și emulgator se utilizează făină de ovăz împreună cu okara uscată, în calitate de edulcorant-edulcorant de natură neglucidică, în care componentele se utilizează în următorul raport de masă: margarină sau unt : edulcorant de natură neglucidică : făină de ovăz : okara uscată - (2...7) : (0,01...4,00) : (1,0...6,5) : (0...4).

4. Compoziție, conform revendicărilor 1, 2 și 3, caracterizată prin aceea că în calitate de edulcorant de natură neglucidică se utilizează aspartam, xilit și sorbit.