

Invenția se referă la industria alimentară, în particular la industria de cofetărie și poate fi utilizată la fabricarea biscuiților pentru diabetici.

Esența invenției constă în aceea că în compozițiile pentru fabricarea biscuiților pentru diabetici (variante) în calitate de component de legătură și emulgator se utilizează produsul de prelucrare a soiei - okara.

Compoziția, conform variantei I, conține margarină sau unt, edulcorant de natură neglucidică, okara uscată, luate în următorul raport de masă: (2...7):(0,01...4,00):(2...6).

Conform variantei II, compoziția conține margarină sau unt, edulcorant de natură neglucidică, okara uscată, okara umedă, pectină, luate în următorul raport de masă: (2...7):(0,01...4,00):(2...6):(0...3):(0,05...0,30).

Conform variantei III, compoziția conține margarină sau unt, edulcorant de natură neglucidică, făină de ovăz și okara uscată, luate în următorul raport de masă: (2...7):(0,01...4,00):(1,0...6,5):(0...4).

Rezultatul invenției constă în reducerea conținutului de glucide și a valorii calorice a biscuiților.

Revendicări: 4