

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к кондитерской промышленности, и может быть использовано в производстве печенья для диабетиков.

Сущность изобретения заключается в том, что в композициях для изготовления печенья для диабетиков (варианты) в качестве компонента связывания и эмульгатора используют продукт переработки сои - окару.

Композиция, в соответствии с I вариантом, содержит маргарин или масло, подсластитель неуглеводной природы, сухую окару, взятые в следующем массовом соотношении:  $(2...7):(0,01...4,00):(2...6)$ .

В соответствии со II вариантом композиция содержит маргарин или масло, подсластитель неуглеводной природы, сухую и влажную окару, пектин, взятые в следующем массовом соотношении:  $(2...7):(0,01...4,00):(2...6):(0...3):(0,05...0,30)$ .

В соответствии с III вариантом композиция содержит маргарин или масло, подсластитель неуглеводной природы, овсяную муку и сухую окару, взятые в следующем массовом соотношении:  $(2...7):(0,01...4,00):(1,0...6,5):(0...4)$ .

Результат изобретения состоит в уменьшении содержания углеводов и калорийности печенья.

П. формулы: 4