

a 2005 0380

Invenția se referă la industria alimentară, în particular la gemuri cu valoare calorică redusă, care pot fi folosite pentru alimentarea bolnavilor cu diabet zaharat.

Gemul cu valoare calorică redusă, conform invenției, conține materie primă vegetală, steviozidă, lactitol, pectină, aditiv proteic și apă în următorul raport al ingredientelor, % de masă:

materie primă vegetală	60,0...65,0
steviozidă	0,07...0,08
lactitol	10,0...12,0
pectină	1,2...1,4
aditiv proteic	2,0...3,8
apă	restul.

Revendicări: 6