212027 г. Могилев, пр-т Шмидта 3,
т./факс (8-10-375-222) 48-58-06, e-mail: mgup@mogilev.by

Кекс «Любительский»

Cake "Lubitelsky"

RU

НАЗНАЧЕНИЕ

Мучное кондитерское изделие функционального назначения с приятным солодовым вкусом и ароматом, предназначено для массового потребления.

ПРЕИМУЩЕСТВА

Мука из пророщенного зерна содержит легко усвояемые вещества, витамины группы В, РР, Е, С, А, а также полноценный минеральный состав и ферменты, концентрат квасного сусла обогащает печенье ценными минутриентами – калием, магнием, фосфором, медью, железом. Изделие имеет нежную структуру и обладает профилактическими свойствами.

РАЗРАБОТЧИКИ

- к.т.н., доцент Кондратенко Р.Г.
- к.т.н., доцент Урбанчик Е.Н.

ВНЕДРЕНИЕ

Кексы могут быть рекомендованы для производства на предприятиях Департамента сельского хозяйства и продовольствия, системы потребкооперации, предприятиях общественного питания.

ВАРИАНТЫ СОТРУДНИЧЕСТВА

Сотрудничество возможно путем продажи ТНПА.

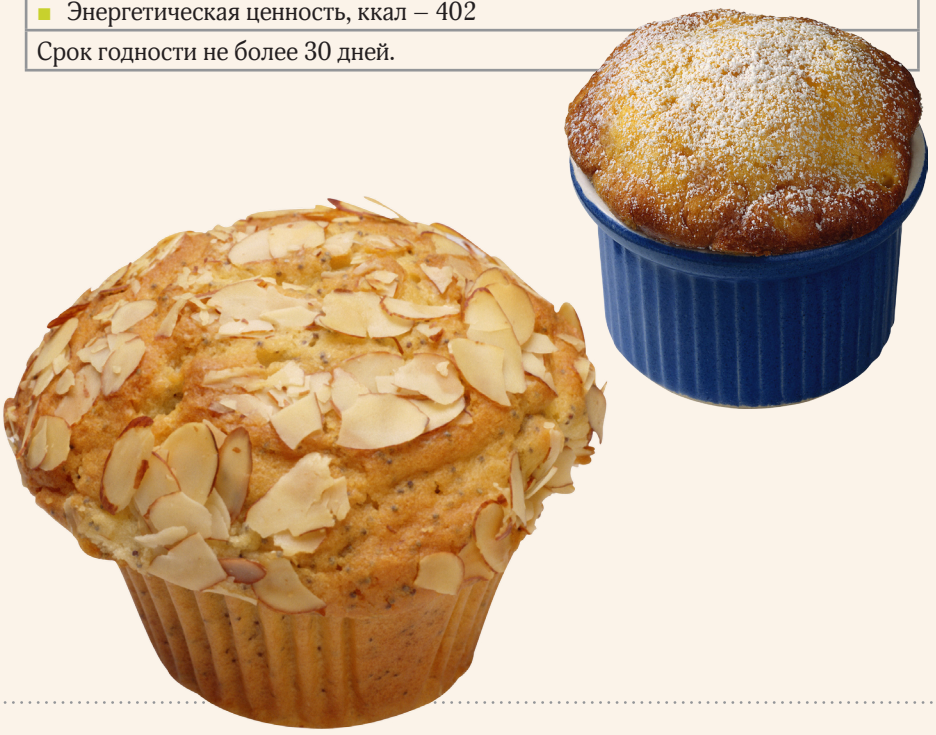
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Кексы изготавливаются на основе муки из пророщенного зерна с полной заменой муки пшеничной в/с по унифицированной рецептуре с добавлением концентрата квасного сусла.

в 100 г продукта содержится:

- Белки, % – 6,2
- Жиры, % – 18,5
- Углеводы, % – 53,8
- Энергетическая ценность, ккал – 402

Срок годности не более 30 дней.



EN

- ***Application***

Bakery confectionery product of functional purpose with pleasant malt taste and aroma is intended for mass consumption.

- ***Benefits***

Germinated grain wheat flour contains easy digestible substances, B-complex vitamins , vitamins PP, E, C, A as well as complete mineral composition and enzymes. Kvass wort concentrate enriches cake with valuable nutrients – potassium, magnesium, phosphorus, copper, iron. Cookies have fine texture and possess prophylactic properties.

- ***Characteristics***

Cakes are made on the basis of germinated grain flour with full substitution of white flour on standardized formula with addition of kvass wort.

100 g of product contains:

– Proteins, % – 6,2
– Fats, % – 18,5
– Carbohydrates, % – 53,8.
– Energy value, kcal – 402

Storage time: no longer than 30 days.

- ***Development engineers***

• Candidate of Technical Sciences, Associate Professor Kondratenko R.G.
• Professor Candidate of Technical Sciences, Associate Urbanchick E.N.

- ***Implementation***

Cakes can be recommended to be produced at the enterprises of the Department of Agriculture and Foodstuffs, consumer's cooperation system, "Belpischeprom" concern enterprises.

- ***Types of Cooperation***

Cooperation is possible by TSTA selling.