

{ Печенье «Солодовое»

■ Cookie “Solodovoye”

НАЗНАЧЕНИЕ

RU

Мучное кондитерское изделие с приятным солодовым вкусом и ароматом. Предназначено для питания различных возрастных групп, в том числе детей.

Печенье относится к виду сахарного печенья с декором, изготавливается с добавлением нетрадиционного растительного сырья (концентрат квасного сусла).

ПРЕИМУЩЕСТВА

Концентрат квасного сусла обогащает печенье ценными нутриентами – калием, магнием, фосфором, медью, железом, витаминами группы В, что способствует повышению пищевой ценности изделия и улучшения его вкусовых качеств.

РАЗРАБОТЧИКИ

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

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Печенье изготавливается из муки пшеничной высшего сорта на маргарине с добавлением инвертного сиропа, молока сухого цельного, концентрата квасного сусла, яичного порошка, пудры ванильной, колера. Изделие декорировано и частично глазировано кондитерской глазурью.

в 100 г продукта содержится:

- Белки, % – 7,0
- Жиры, % – 20,0
- Углеводы, % – 61,3
- Энергетическая ценность, ккал – 466

Срок годности не более 3-х месяцев.

ВНЕДРЕНИЕ

Разработка прошла промышленные испытания на ОАО «Слодич». Внедрение возможно на кондитерских предприятиях Республики Беларусь.

ВАРИАНТЫ СОТРУДНИЧЕСТВА

Сотрудничество возможно путем продажи ТНПА.

● Application

EN

Bakery confectionery product has pleasant malt taste and aroma. It is intended for feeding different age group people including children. Cookies belong to sugar cookies with decorating agent and are produced from non-traditional plant raw materials (kvass wort concentrate).

● Benefits

Kvass wort concentrate enriches cookies with valuable nutrients – potassium, magnesium, phosphorus, copper, iron, B-complex vitamins that helps to increase food value of the product and improve its tastiness.

● Characteristics

Cookies are made from white flour with margarine, inverted sugar, dried whole milk, kvass wort con-

centrate, egg powder, powdered vanilla, color. Cookies are decorated and partly coated with confectionery coating.

100 g of product contains:

- Proteins, % – 7,0
 - Fats, % – 20,0
 - Carbohydrates, % – 63,1
 - Energy value 466 kcal.
- Storage time: no longer than 3 months

● Development engineers

- Candidate of Technical Sciences, Associate Professor Kondratenko R.G.
- Candidate of Technical Sciences, Associate Professor Mashkova I.A.
- Professor Candidate of Technical Sciences, Associate Urban-chick E.N.

● Implementation

The product was tested at OJST “Slodich”. Putting into production

is possible at confectionery enterprises of the Republic of Belarus.

● Types of Cooperation

Cooperation is possible by TSTA selling.

