

{ Пищевой концентрат «Хворост»

■ Food concentrate «Khvorost»

НАЗНАЧЕНИЕ

RU

Пищевой концентрат «Хворост» – полуфабрикат мучного изделия, предназначен для быстрого приготовления готового кулинарного изделия.

ПРЕИМУЩЕСТВА

Длительное хранение, быстрота и простота приготовления готового блюда, рациональное использование сырьевых ресурсов на предприятии, внедрение гибких технологий, расширение ассортимента выпускаемой продукции.

РАЗРАБОТЧИКИ

- к.т.н., доцент Косцова И.С.
- к.т.н., доцент Гуринова Т.А.

ВНЕДРЕНИЕ

Вырабатывается на ОАО «Климовичский КХП».

ВАРИАНТЫ СОТРУДНИЧЕСТВА

Помощь в разработке различных пищекокцентратных композиций.

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Полуфабрикат мучного изделия «Хворост» - 0,5 кг

Состав:

мука пшеничная высшего сорта М 54-28 или М 54-25, соль поваренная пищевая йодированная, сахар-песок, порошок яичный, сода пищевая, лимонная кислота.

Основные показатели пищевой ценности 100 г продукта:

- Белки, г – 9,5
- Жиры, г – 2,1
- Углеводы, г – 72,5
- Энергетическая ценность, ккал – 348



● Application

EN

Food concentrate «Khvorost» is a bakery half-finished product intended for quick preparing of the finished culinary product.

● Benefits

Long storage period, quickness and simplicity in finished product making, efficient use of raw materials at a factory, introduction of flexible technologies, widening of products assortment.

● Characteristics

Half-finished bakery product «Khvorost» - 0,5 kg

Composition: white flour M 54-28 or M 54-25, iodized salt, sand sugar, egg powder, baking soda, citric acid.

Main indices of food value per 100 g of product:

- Protein, g – 9,5
- Fat, g – 2,1
- Carbohydrates, g – 72,5
- Energy value, kcal - 348.

Developed formula and method of preparing allow to make crackle product with high food value quickly, pleasant in taste, useful for adults and children.

● Development engineers

- Candidate of Technical Sciences, Associate Professor Kostsova I.S.
- Candidate of Technical Sciences, Associate Professor Gurinova T.A.

● Implementation

Food concentrate is produced at OJSC «Klimovichskiy bakery plant».

● Types of Cooperation

Assistance in developing various food concentrate formulas.

