

Способ производства хлебобулочных изделий, предусматривающий замес теста, разделку, расстойку тестовых заготовок, выпечку готовых изделий, внесение витаминных добавок, отличающийся тем, что витаминные добавки наносятся на поверхность готовых изделий при  $t^{\circ} 45-60^{\circ}\text{C}$ , в виде коллоидного раствора, полученного смешением витаминных препаратов с продуктами, обладающими желирующими свойствами.