

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