

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до кондитерського виробництва, до виробництва здобного печива.

Спосіб виробництва здобного печива "Цілюще зернятко", що складається з приготування тіста шляхом збивання маргарину з цукрової пудрою і іншими компонентами згідно рецептурного складу та змішування збитої маси з пшеничним борошном, формування та випікання готових виробів. Згідно винаходу при приготуванні тіста додатково вносяться борошно з неферментованого солоду голозерного вівса від 20 до 50 % до маси пшеничного борошна, яке попередньо заварюється при температурі 75-80 °C, охолоджується та гуміарабік "FiBREGUM™ B" у кількості 1,0-3,0 % до рецептурного складу.

Технічний результат у способі виробництва здобного печива "Цілюще зернятко" полягає у поліпшені структурно-механічних властивостей тіста та готових виробів.