

Винахід стосується харчової промисловості та може бути використаним в кондитерському виробництві.

Склад низькокалорійного білкового десерту включає до себе: яблучне пюре, сухий яєчний білок, воду, підсолоджувач, згідно винаходу до його вмісту як підсолоджувач входить глюкозно-фруктозний сироп та додатково входить гарбузове пюре у наступному співвідношенні, %

Яблучне пюре	36,5-42
Сухий яєчний білок	4-5,5
Гарбузове пюре	26-35
Глюкозно-фруктозний сироп	11-20
Вода	8-12

Розроблений на основі глюкозно-фруктозного сиропу і гарбузового пюре білковий десерт має більш збалансовану харчову цінність, що дає можливість розширити асортимент продукції лікувально-профілактичного призначення при поліпшенні органолептичних показників.