

1. Спосіб виготовлення макаронних виробів, що полягає в тому, що при змочуванні пшеничного борошна замішують тісто заданої консистенції, з якого формують макаронні вироби з подальшим їх сушінням, який **відрізняється** тим, що попередньо у воді замочують цільні зерна пшениці на термін до проростання їхніх зародків, воду, не зв'язану зернами, відціджують, вологі зерна здрібнюють до одержання водної суспензії зернової маси з розміром частинок не більш 500 мкм, а пшеничне борошно змочують рідкою фракцією суспензії зернової маси при змішуванні останньої з пшеничним борошном, що поступово додають до неї.
2. Спосіб виготовлення макаронних виробів за п.1, який **відрізняється** тим, що як пшеницю використовують продовольчу пшеницю твердих і/або м'яких сортів.
3. Спосіб виготовлення макаронних виробів за п.1 або п. 2, який **відрізняється** тим, що як пшеничне борошно використовують хлібопекарське борошно з вологістю не більш 14,5 %, білістю не менше 42 умовних одиниць і вмістом клейковини не менше 28 % і/або макаронне борошно.
4. Спосіб виготовлення макаронних виробів за п.1, який **відрізняється** тим, що перед подрібнюванням зерна пшениці додатково промивають водою з наступним видаленням промивної води шляхом вільного її стікання.