

1. Способ производства круп быстрого приготовления, включающий увлажнение крупы и нагрев ее инфракрасным излучением с длиной волны 0,9 - 1,1 мкм, отличающийся тем, что увлажнение крупы осуществляют в растворе крахмального клейстера концентрации 0,5-1,0% в течение 5-15 мин при непрерывном перемешивании, а нагрев крупы производят до температуры 170-230°C.

2. Способ по п. 1. отличающийся тем, что нагрев крупы производят инфракрасным излучением с плотностью 26-32 кВт/м в течение 10-15 с.

3. Способ по п.1, отличающийся тем, что увлажнение крупы проводят в растворе крахмального клейстера с температурой 90-100°C.