

Способ производства круп быстрого приготовления включает увлажнение крупы и нагрев ее инфракрасным излучением с длиной волны 0,9 - 1,1 мкм. 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.