

Спосіб виробництва круп швидкого готування включає зволоження крупи і нагрівання її інфрачервоним випромінюванням з довжиною хвилі 0,9-1,1 мкм. Зволоження крупи здійснюють у розчині крохмального клейстеру концентрації 0,5-1,0 % впродовж 5-15 хв при безупинному перемішуванні, а нагрівання крупи здійснюють до температури 170-230 °С.