

1. Procedeu de fabricare a produsului de nuci ambalat, care include dezinfectarea nucilor, spargerea parțială a cojii lemnoase a acestora cu păstrarea miezului intact, înlăturarea bucăților distruse de coajă, amplasarea nucilor într-un container etanș la aer cu partea deschisă a miezului în sus, acoperirea containerului cu o peliculă transparentă, impermeabilă la aer și închiderea ermetică a acestuia printr-o cusătură de sudură executată pe marginea containerului, totodată în interiorul containerului se creează o atmosferă protectoare.
2. Procedeu, conform revendicării 1, în care se utilizează nuci cu un grad de coacere cerat-lactică sau coapte.
3. Procedeu de fabricare a produsului de nuci ambalat, care include pregătirea miezului de nuci coapte cu tăierea opțională a acestuia, amplasarea miezului într-un container etanș la aer în mod arbitrar, introducerea unui adaos gustativ în cantitate de 25...30% din masa totală a produsului, acoperirea containerului cu o peliculă transparentă, impermeabilă la aer și închiderea ermetică a acestuia printr-o cusătură de sudură executată pe marginea containerului, totodată în interiorul containerului se creează o atmosferă protectoare.
4. Procedeu, conform revendicării 3, în care în calitate de adaos gustativ se utilizează produse de cereale, în particular fulgi, biluțe, bastonașe, popcorn etc.
5. Procedeu, conform revendicărilor 1-4, în care pentru crearea unei atmosfere protectoare se utilizează vacuum sau gaze inerte, în particular un amestec care conține, în %: oxigen 1...5, dioxid de carbon 3...10 și azot, restul.