

Procedeu de fabricare a produsului alimentar extrudat de cereale, care include amestecarea boabelor de soriz nedecorticat cu crupe din boabe de porumb nedecorticat și germeni de grâu, umezirea amestecului cu apă până la umiditatea de 15-20%, omogenizarea și menținerea în decurs de 1-2 ore, după care amestecul se extrudează cu obținerea unor cordoane cu grosimea de 6-8 mm, care se taie în bastonașe sau bile și se ambalează cu menținere ulterioară în decurs de 12-14 ore, totodată cerealele se iau în următorul raport, în %mas.: boabe de soriz nedecorticat 60 – 65, crupe din boabe de porumb nedecorticat 15 – 20, germeni de grâu 15 – 25.