

а 2021 0042

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к производству экструдированных продуктов предназначенных для употребления в качестве сухих завтраков, а именно к способу изготовления экструдированного пищевого злакового продукта.

Способ, согласно изобретению, включает смешивание неочищенных зерен сориза с крупой из неочищенных зерен кукурузы и с зародышами пшеницы, смачивание смеси водой до влажности 15-20%, гомогенизацию и выдержку ее в течение 1-2 часов, после чего смесь экструдировать с получением жгутов толщиной 6-8 мм, которых нарезают на палочки или шарики и упаковывают с последующей выдержкой в течение 12-14 часов, при этом злаки берут в следующем соотношении, в масс. %: зерна сориза неочищенные 60-65, крупа из неочищенных зерен кукурузы 15-20, зародыши пшеницы 15-25.

П. формулы: 1