

Спосіб отримання глюкозовмісних гранул передбачає агрегацію речовини навколо затравочних часток під час термічної обробки. Термічній обробці за температури 80 °С піддають бджолині воскові стільники, які містять закристалізований соняшниковий мед. Співвідношення - 1 частина воску : 7-20 частин меду, фрагменти якого діаметром менше 3 мм, є затравочними частками, навколо яких агрегується бджолиний віск до утворення гранул діаметром більше 3 мм, які охолоджуються до 20 °С.