

Спосіб отримання глюкозовмісних гранул, що передбачає агрегацію речовини навколо затравочних часток під час термічної обробки, який **відрізняється** тим, що термічній обробці за температури 80 °С піддають бджолині воскові стільники, які містять закристалізований соняшниковий мед, при цьому 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.