

Спосіб виробництва гречаної крупи включає очищення від домішок, підігрів зерна, зволоження, пропарювання, низькотемпературне сушіння, високотемпературне сушіння, охолодження, сортування, лушення. При цьому для зволоження використовують плазмохімічно активовані водні розчини з концентрацією пероксидів 300-700 мг/л.