

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