

Спосіб термопластичної обробки екструдкуванням сумішей макух та круп у харчові продукти включає подрібнення круп'яних культур, просіювання, дозування, змішування, екструдкування. Насіння низькоолійних культур та макухи олійних культур після пресового віджиму і круп'яні культури подрібнюють з наступним просіюванням до розмірів часток від 1,0 до 6,0 мм, змішують у суміш згідно визначених рецептур з остаточною вологістю 14,5-20,0 % та піддають обробці термопластичної екструзії при температурі 150-180 °С, тиску 18,0-21,0 МПа та швидкості руху матеріалу в камері екструдера від 0,02 до 0,025 м/с.