

Спосіб виробництва кукурудзяного солоду включає миття, дезінфекцію, замочування, пророщування кукурудзяного зерна і висушування солоду. Як дезінфектант і стимулятор проростання на стадії замочування зернового матеріалу використовують плазмохімічно активовані водні розчини з концентрацією пероксидів 350-750 мг/л.