

Спосіб підготовки насіння нуту до переробки в круп'яні продукти включає очищення від домішок, вилучення дрібного насіння, пропарювання і сушіння. Насіння нуту замочують у підігрітій до 40-60 °C воді протягом 6-12 год, після цього сушать у два етапи. На першому етапі видаляють 5-10 % вологи, на другому сушать до вологості 15-16 %, охолоджують, пропарюють при тиску 0,12-0,14 МПа протягом 10-15 хв. Повторно сушать до вологості 14 %, охолоджують та лушать на одній системі з індексом лущення 1,5-2,0 %.