

تم إجراء الاختبار على ثلاثة أنواع مختلفة من القمح (ديلكاش-2020 ، وأكبر-2019 ، الرطوبة (الطريقة رقم 44-5. محتوى الرماد (الطريقة رقم 08-01) محتوى الدهون (الطريقة رقم 30-25) البروتين الخام (الطريقة رقم 46-10. الألياف الخام (الطريقة رقم 32-10. 01). ولتقييم الصفات التي تنقلها تقنيات الطهي المختلفة إلى المنتج النهائي ، تم إنتاج المنتج باستخدام ثلاث تقنيات مختلفة.