

Спосіб консервування грибів шампіньйонів, що включає інспекцію, миття, бланшування в 0,3 %-му розчині лимонної кислоти протягом 5 хвилин при температурі 96 °С, швидке охолодження холодною водою, фасування в підготовлену тару і стерилізацію, який відрізняється тим, що після миття свіжі цілі гриби піддають замочуванню в 50 %-му водному розчині соку хеномелесу протягом 2 годин при температурі 4 °С.