

Спосіб попередньої обробки ягід суниці розчинами хітозану перед холодильним зберіганням, що включає зберігання ягід у перфорованих пластикових контейнерах місткістю до 500г за температури  $0\pm 2$  °C і відносній вологості повітря  $95\pm 1$  %, який відрізняється тим, що зібрані ягоди суниці попередньо обробляють 0,5 % розчином низькомолекулярного хітозану шляхом обприскування, для створення на поверхні ягід плівки, яка володіє антибактеріальними властивостями.