

Procedeu de obținere a legumelor uscate cu umiditate intermediară care include pregătirea materiei prime, tratarea cu soluție apoasă de conservant cu menținere ulterioară, eliminarea umidității și ambalarea produsului finit, caracterizat prin aceea că în calitate de conservant se utilizează 5-hidroxi-1,4-naftochinonă (juglonă) în concentrație de 0,001...0,010%, materia primă pregătită se menține în soluția de conservant timp de 15...30 min, iar eliminarea umidității se efectuează până la atingerea activității apei $\alpha_w = 0,70...0,75$.