

Винахід відноситься до життєвих потреб людини, зокрема до м'ясопереробної галузі, і може бути використаний при виробництві м'ясних продуктів.

Об'єктом винаходу є спосіб виробництва (біотехнологія) м'ясних продуктів, збагачених функціональними інгредієнтами.

Відповідно до пропонованого винаходу передбачається застосування: активованого розчину "Йодіс-концентрат" з параметрами рН 7-12, ОВП = $-150 \div -650$ мВ, загальною жорсткістю не більше 4 ммоль/дм^3 , концентрацією йоду в розчині $10-40 \text{ мг/дм}^3$; бактеріальних препаратів B-2 SafePro (що містить у своєму складі молочнокислі мікроорганізми *Lactobacillus sakei*), Vactoferm CS-300 (що містить у своєму складі мікроорганізми *Staphylococcus carnosus* та *Staphylococcus carnosus* spp. *utilis*) у кількостях, що відповідають потребам технологічного процесу виробництва конкретного виду м'ясних продуктів.

Використання запропонованого способу дозволяє отримати високоякісний продукт, із заданою концентрацією йоду, відмінними органолептичними властивостями, високою біологічною цінністю та стабільним рівнем мікробіологічної безпечності без застосування консервантів. Позитивний ефект досягається за рахунок використання функціональних інгредієнтів: біологічно активної води з низьким значенням окисно-відновного потенціалу, "Йодіс-концентрату", який містить у своєму складі термостабільну сполуку йоду, мас антиоксидантні і антисептичні властивості у комплексі з біотехнологічними складовими - бактеріальними препаратами, що продукують бактеріюцини.