

Винахід належить до м'ясної промисловості, а саме до технології виготовлення сирокочених суцільном'язових м'ясопродуктів зі свинини з використанням бактеріального препарату. Спосіб виробництва сирокочених суцільном'язових м'ясопродуктів зі свинини включає підготовку м'ясної сировини, шприцювання м'ясної сировини розсолом, витримання в посолі, підсушування, копчення і сушіння у кліматичній камері. В складі розсолу міститься глюкоза, сіль, нітрит натрію, та бактеріальний препарат. Винахід забезпечує прискорення процесу виготовлення сирокоченого продукту зі свинини, зниження кількості залишкового нітриту натрію в готовому продукті, зниження собівартості продукції.