

Способ тендеризации мясного сырья, включающего электрофизическую обработку облучением мясного сырья с использованием ультразвукового излучателя, который отличается тем, что частота колебаний ультразвукового излучателя составляет 22 кГц, интенсивность излучения 3-5 Вт/см², а обработку проводят в водной промежуточной среде на протяжении 12-15 мин.