

Спосіб тендеризації м'ясної сировини, що включає електрофізичну обробку опроміненням м'ясної сировини з використанням ультразвукового випромінювача, який відрізняється тим, що частота коливань ультразвукового випромінювача складає 22 кГц, інтенсивність випромінювання 3...5 Вт/см², а обробку проводять у водному проміжному середовищі протягом 12...15 хв.