Изобретение относится к мясной промышленности, а именно к способу сухого созревания говядины. Способ, согласно изобретению, включает получение отдельных кусков мяса, помещение их в камеру для созревания, созревание мяса в течение 21-го дня при температуре 4°С, в течение 28-ми дней при температуре 2°С или в течение 35-ти дней при температуре 0,5-1°С при относительной влажности воздуха 75-80% и скорости циркуляции 0,5-2 м/с; после чего с поверхности мяса снимается слой сухого мяса, созревшая говядина разрезается на куски и упаковывается под вакуумом в термоусадочную пленку.

П. формулы: 1