

Спосіб обробки плодів і овочів для їх зберігання включає обробку плодів і овочів засобом у вигляді композиції штамів пробіотичних бактерій роду *Bacillus* spp., що містить штам *Bacillus subtilis*. Композиція штамів бактерій роду *Bacillus* spp. додатково містить штами *Bacillus amyloliquefaciens*, *Bacillus licheniformis*, *Bacillus pumilus* і *Bacillus megaterium*, а засіб використовують у вигляді суспензії зазначених штамів у споровій формі при концентрації від $1,5 \times 10^7$ до 5×10^9 КУО/мл суспензії і масовому співвідношенні кожного з них 20,0+5,0 мас. %.