

1. Спосіб обробки плодів і овочів для їх зберігання, що включає обробку плодів і овочів засобом у вигляді композиції штамів пробіотичних бактерій роду *Bacillus* spp., що містить штам *Bacillus subtilis*, який **відрізняється** тим, що 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. %.
2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що обробку плодів і овочів здійснюють шляхом розпилення засобу.