

Spis treści

1. Wprowadzenie	5
2. Definicja konserw mięsnych	6
3. Opakowania do konserw stosowane w przemyśle mięsnym	8
4. Technologia produkcji konserw sterylizowanych	9
4.1. Wprowadzenie	9
4.2. Surowiec stosowany do produkcji	10
4.3. Przygotowanie surowca	10
4.4. Napełnianie i zamykanie opakowań	10
4.5. Obróbka termiczna	11
4.6. Schładzanie	19
4.7. Przechowywanie	20
5. Technologia produkcji konserw pasteryzowanych	21
5.1. Wprowadzenie	21
5.2. Surowiec stosowany do produkcji	22
5.3. Przygotowanie surowca	22
5.4. Napełnianie i zamykanie opakowań	23
5.5. Obróbka termiczna	24
5.6. Schładzanie	34
5.7. Przechowywanie	34
6. Stopniowe ogrzewanie konserw	35
7. Podział konserw mięsnych ze względu na stopień dogrzenia	41
7.1. Wprowadzenie	41
7.2. Konserwy mięsne pasteryzowane (półkonserwy)	41
7.3. Konserwy trzy czwarte	43
7.4. Konserwy pełne	43
7.5. Konserwy tropikalne	44
7.6. Konserwy SSP – o trwałości półkowej	44
8. Kontrola jakości konserw	46
8.1. Wprowadzenie	46
8.2. Wymagania organoleptyczne	46
8.3. Szczelność	46

8.4. Wymagania chemiczne	46
8.5. Wymagania mikrobiologiczne	48
9. Zepsucia konserw	49
9.1. Bombaże	49
9.2. Zepsucia bez objawów bombaży	51
10. Wymagania systemu HACCP w produkcji konserw mięsnych . .	51
Literatura	56