

1. Procedeu de producere a salamului crud afumat care include pregătirea cărnii de vită și de porc în blocuri, tocarea, amestecarea masei obținute cu adaosuri ce conțin acid ascorbic, glucono- $\delta$ -lacton, umplerea ulterioară a membranelor de salamuri cu amestecul obținut, tasarea, afumarea la rece și uscarea salamului, caracterizat prin aceea că la amestecare suplimentar se adaugă omoferment din lapte și adaosul compozițional de condimente de tipul "Super-quick-gold" în următorul raport al componentelor, în % de masă:

carne de vită în blocuri de categoria 1	29...31
carne de porc în blocuri de categoria 1	69...71
omoferment din lapte	0,05...0,06
glucono- $\delta$ -lacton	0,05...0,06
acid ascorbic	0,05...0,06

adaos compozițional de condimente de tip "Super-quick-gold" 0,01...0,12,

totodată afumarea se efectuează timp de 24...36 ore prin recircularea fumului obținut de la mocnirea sâmburilor de fructe cu accesul limitat de oxigen, iar uscarea se realizează timp de 5...7 zile la o temperatură de 10...12°C și umiditatea relativă a aerului de 75...85%.

2. Procedeu conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că pentru formarea fumului se folosesc învelișurile teri fărâmițate ale sâmburilor de caise, vișine și/sau prune cu diametrul de 0,05...3,00 mm.