

Invenția se referă la industria cărnii, și anume la tehnologia de obținere a salamurilor crude afumate printr-un proces de maturizare accelerat.

Procedeul de producere a salamului crud afumat prevede pregătirea cărnii de vită și de porc, tocarea, amestecarea masei obținute cu adaosuri ce conțin acid ascorbic, glucono- $\delta$ -lacton, omoferment din lapte și adaos compozițional de tipul „Super-quick-gold” într-un anumit raport al componentelor, umplerea cu amestecul obținut a membranelor de salamuri, tasarea, afumarea la rece și uscarea salamului. Afumarea se efectuează timp de 24...36 ore într-o atmosferă de fum 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%.

Rezultatul invenției constă în îmbunătățirea calităților gustative și majorarea purității ecologice a salamurilor crude afumate.

Revendicări: 2