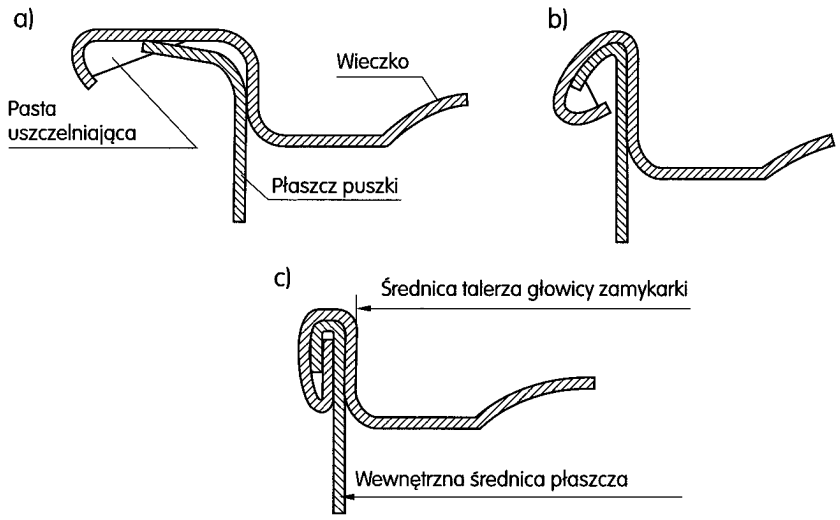
6. Przygotowywanie wieczek do puszek – kodowanie.
7. Mycie puszek i wieczek.
8. Dozowanie wsadu do puszek i zamykanie za pomocą zamykarki.
9. Obróbka termiczna (pasteryzacja lub sterylizacja).
10. Studzenie konserw.
11. Schładzanie konserw w wychładzalniach.
12. Czyszczenie konserw (mechaniczne lub ręczne).
13. Etykietowanie.

Puszki zamyka się za pomocą zamykarek, na tzw. podwójną zakładkę. Etapy zamykania puszki przedstawia rys. 6.18.



Rys. 6.18. Fazy zamykania puszki konserwowej [22]: a) przed rozpoczęciem zamykania, b) po pracy krążków (rolek) zawijających, c) po pracy krążków (rolek) dociskających

Konfekcjonowanie mięsa i wędlin to pakowanie mięsa i przetworów mięsnych w opakowania jednostkowe. Opakowania takie są wykonane z tworzyw sztucznych i mogą być jedno- lub wielowarstwowe. Pakowanie następuje w próżni lub w mieszaninie gazów ochronnych (pakowanie w atmosferze modyfikowanej – MAP).

6.8. Produkcja mleczarska

Pod nazwą „mleko" rozumie się mleko krowie, natomiast każdy inny rodzaj mleka w nazwie musi mieć określenie gatunku zwierzęcia, od którego pochodzi, np. mleko kozie, owcze.

Mleko surowe jest podstawowym surowcem przemysłu mleczarskiego. Schłodzone, surowe mleko jest produktem wartościowym pod względem odżywczym, ale jego sprzedaż jest ograniczona ze względu na możliwość niekorzystnych zmian