Parzenie zasadniczo odbywa się w wodzie lub w parze o temperaturze 72–75 °C aż do osiągnięcia wewnątrz batonu temperatury 68–72 °C (kiełbasy w osłonkach celofanowych parzy się w temperaturze nieprzekraczającej 72 °C). Do parzenia służą **kotły** lub **komory wędzarniczo-parzelnicze**.

Pieczenie odbywa się w temperaturze 75–85 °C aż do osiągnięcia wewnątrz batonu temperatury 68–72 °C.

Studzenie następuje za pomocą zimnego natrysku w czasie ok. 5 min, do osiągnięcia wewnątrz batonu temperatury ok. 40 °C. Po studzeniu odparowuje się wilgoć.

Chłodzenie ma obniżyć temperaturę kiełbas do ok. 10 °C i odbywa się za pomocą zimnego powietrza.

Kiełbasy suszone i podsuszane po studzeniu **powtórnie wędzi się dymem zimnym** przez 12–24 godz. lub ciepłym w czasie o połowę krótszym. Tracą one wtedy nadmiar wody i dojrzewają. Suszenie odbywa się w pomieszczeniach o temperaturze 12–18 °C i wilgotności względnej powietrza 75–80% w czasie od kilku do kilkunastu dni.

Wędliny podrobowe są przetworami wyprodukowanymi z solonych lub peklowanych podrobów, mięsa i tłuszczu z dodatkiem ewentualnie krwi oraz surowców uzupełniających i przypraw w osłonkach naturalnych lub sztucznych, albo w formach. Poddaje się je parzeniu lub pieczeniu i ewentualnie wędzeniu.

Produkty blokowe są przetworami mięsnymi wyprodukowanymi z mięsa o całkowicie lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej lub z rozdrobnionego tłuszczu i podrobów, z ewentualnym dodatkiem surowców uzupełniających, przyprawione, ewentualnie poddane obróbce cieplnej w formach lub osłonkach utrzymujących ich kształt.

6.7.3.2. Produkcja konserw

Konserwa (zgodnie z PN-A-82022:1998) jest „produktem spożywczym zamkniętym w hermetycznym opakowaniu, poddanym obróbce cieplnej, która powoduje zniszczenie lub redukcję mikroflory do poziomu zapewniającego jego trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne". Podział konserw zestawiono w tab. 6.8.

Tabela 6.8. Klasyfikacja konserw

Kryterium podziału	Rodzaj konserwy
Rodzaj wsadu, skład surowcowy, forma związania składników	• mięsne • podrobowe • blokowe • tłuszczowe • typu pasztet • typu mięso lub podroby w sosie
Sposób obróbki cieplnej i trwałość mikrobiologiczna konserw	• pasteryzowane (KP) • sterylizowane (KS) • trwałe w temperaturze otoczenia (KT)