urządzeniach
zieleniu kości,

nki, kiełbasy,
ach, poddane

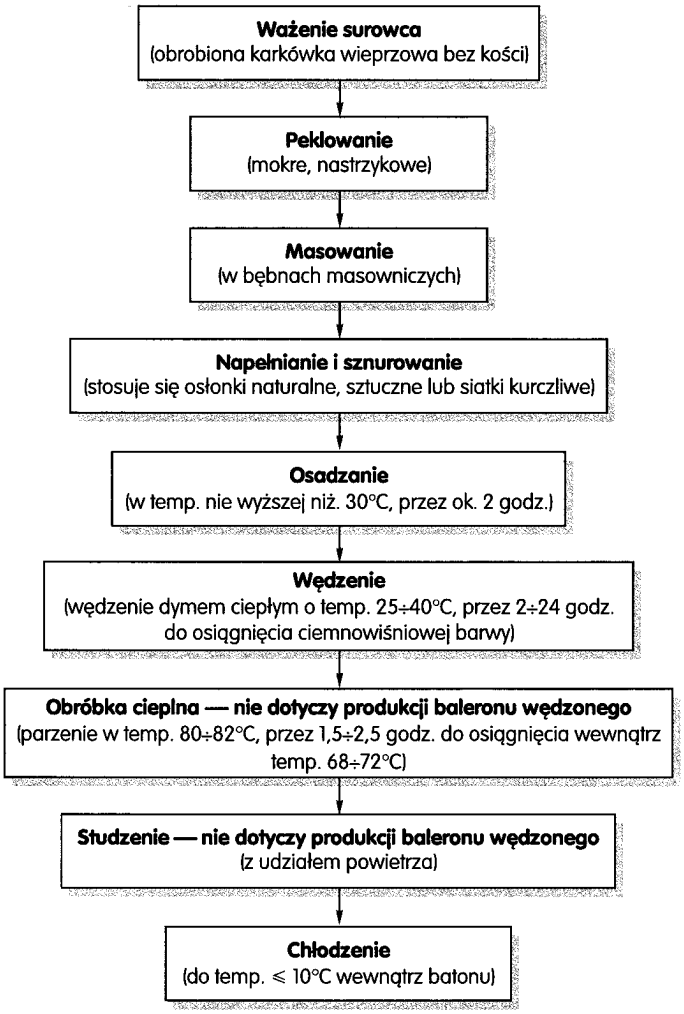
| Produkty blokowe |
| --- |
| bno<br>drobnione<br>dnio<br>drobnione<br>bo<br>drobnione<br>robowe<br>dzieniny<br>dy |

lub kilku ka-
tiu. Dzieli się

ez wędzenie

(np. szynka

wyproduko-
rozdrobnio-
praw. Dzieli




**Rys. 6.16.** Schemat produkcji wędzonek na przykładzie baleronu wędzonego i gotowanego [wg 17]

Z kolei kiełbasy podsuszane i suszone dzieli się na: surowe wędzone, pieczone i parzone.

Do kiełbas niepodsuszanych należą: parzone (drobno, średnio i grubo rozdrobnione) oraz surowe.

### 6.7.3.1. Proces produkcji kiełbas

Proces produkcji kiełbas przedstawiono na rys. 6.17.

**Peklowanie** mięsa drobnego z przeznaczeniem na kiełbasy odbywa się metodą suchą w pojemnikach lub basenach. Czas peklowania wynosi 36–96 godz. w temperaturze 4–6 °C.

Mięso jest **rozdrabniane** w wilkach (dla kiełbas średnio lub grubo rozdrobnionych stosuje się siatki o oczkach 9–12 mm, a dla kiełbas drobno rozdrobnionych