

Спосіб виробництва м'ясних консервів включає дії, в ході яких підготовлюють м'ясну сировину, подрібнюють, змішують із смаковою добавкою, проводять теплову обробку, фасують в тару, герметично закупорюють та стерилізують. Суміш подрібненої м'ясної сировини із сіллю піддають попередній тепловій обробці на розігрітій до 150-180 °C поверхні протягом 5-6 хвилин. Оброблену суміш компонентів розфасовують у термостійку полімерну споживчу тару, додають лавровий лист та чорний перець горошком. Закупорюють і стерилізують за температури 115-120 °C та протитиску 0,15-0,22 МПа протягом 16-18 хвилин.