

1. Спосіб виробництва м'ясних консервів, що включає дії, в ході яких підготовлюють м'ясну сировину, подрібнюють, змішують із смаковою добавкою, проводять теплову обробку, фасують в тару, герметично закупорюють та стерилізують, який **відрізняється** тим, що суміш подрібненої м'ясної сировини із сіллю піддають попередній тепловій обробці на розігрітій до 150-180 °С поверхні протягом 5-6 хвилин, після чого оброблену суміш компонентів розфасовують у термостійку полімерну споживчу тару, додають лавровий лист та чорний перець горошком, закупорюють і стерилізують за температури 115-120 °С та протитиску 0,15-0,22 МПа протягом 16-18 хвилин.
2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що як термостійку полімерну споживчу тару використовують реторт-пакети.
3. Спосіб за п. 1 або 2, який **відрізняється** тим, що закупорювання розфасованої суміші здійснюють шляхом запаювання.