

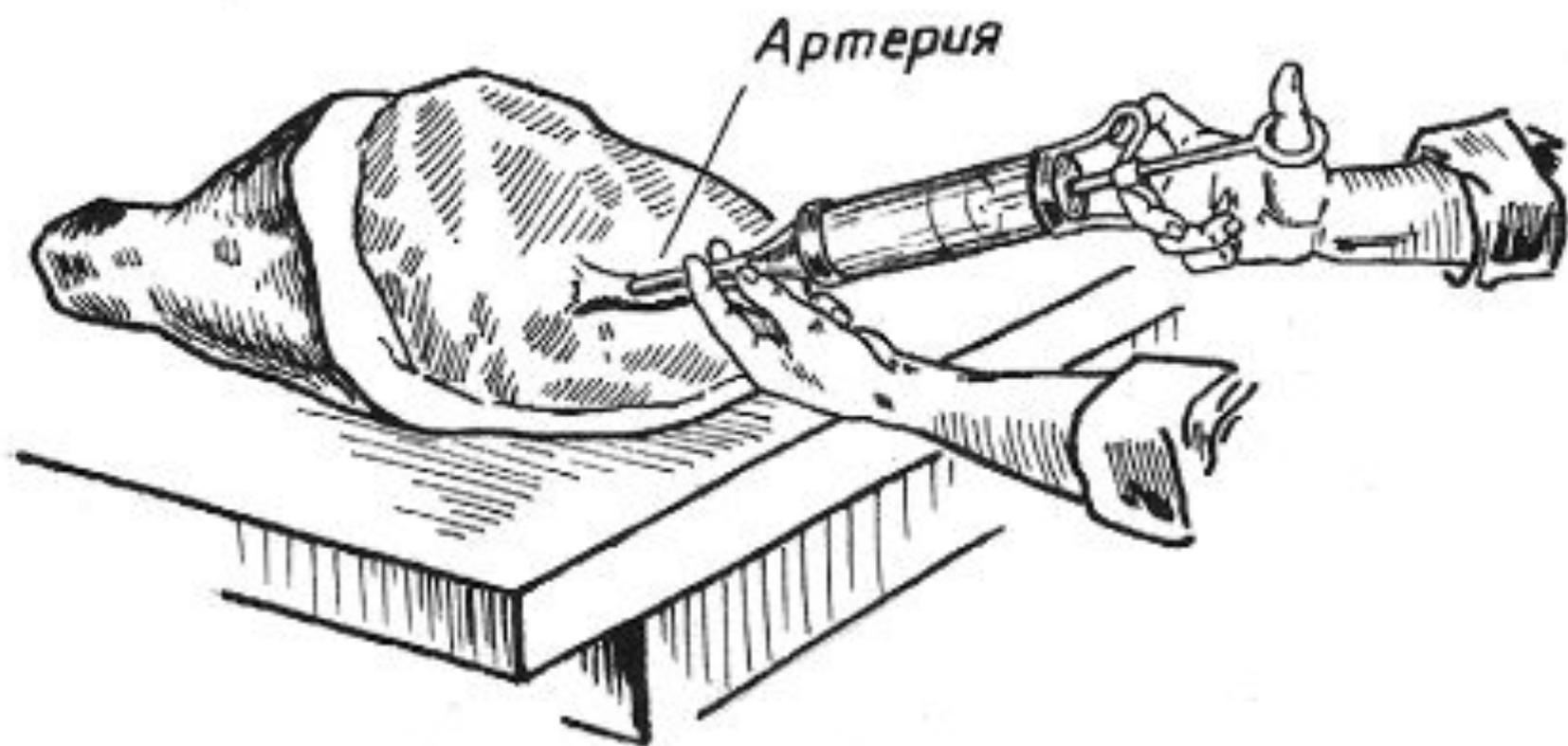
Посол мяса

Посол – это комплекс операций по консервированию мяса NaCl, в результате которых происходят сложные массообменные и биохимические процессы в тканях сырья.

Посол инъектированием

- **Метод шприцевания**
(С помощью тонких игл, расположенных на расстоянии 2 -3 см)
- **Струйный метод**
(С использованием трубок с диаметром сопел 0,1 - 0,3 мм)
- **Через кровеносную систему**
(Введение с помощью шприцов в крупные кровеносные сосуды)





Методы интенсификации посола

- **Тумблерование**
- **Массирование**
- **Виброперемешивание**
- **Электростимуляция**