

#### **A.8.4. Procedeu de obținere a semifabricatelor din carne tocată**

**Autori:** Grumeza Irina, Gudima Angela, Macari Artur, Coev Ghenadii, Cartășev Anatoli  
rudoι.alexandru@mail.ru, +3732 2285431

Procedeu, conform invenției, prevede pregătirea materiei prime prin mărunțirea cărnii de ovină și pasăre la mașina de tocat, amestecarea cărnii tocate de ovină și pasăre într-un malaxor cu șrotul de nuci, sare de uz alimentar, usturoi proaspăt, piper negru măcinat, ardei roșu măcinat, bicarbonat de sodiu, fibre alimentare de grâuși apă potabilă, modelarea semifabricatelor, ambalarea, ermetizarea și depozitarea în stare refrigerată sau congelată. În compoziția tocăturii suplimentar se introduce fibre alimentare de grâu, care prealabil au fost hidratate în apă într-un raport de fibre alimentare de grâu:apă 1:5 timp de 60 minute cu temperatura apei 20-25 °C. Se asigură o creștere a randamentului produsului finit și o îmbunătățire a proprietăților organoleptice: suculența, consistența, gust și miros

