

1.Спосіб виготовлення шинки, який передбачає підготовку сировини, соління, масажування, формування і термічну обробку, який **відрізняється** тим, що як сировину використовують м'ясо окосту задньої частини напівтушок свинини, сировину солять розсолом у кількості 40 % до маси несоленої сировини, масажування виконують протягом 15-20 годин у режимі: 10 хвилин - масажування, 20 хвилин - пауза, а термічну обробку виконують шляхом обсмажування при температурі 65 °С протягом 10 хвилин, сушіння при температурі 68 °С протягом 7 хвилин, коптіння при температурі 70 °С протягом 7 хвилин, варіння при температурі 77-78 °С.

2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що масажування виконують у масажерах при 6 об/хв під тиском вакууму 0,7-0,9 бар.