

<p>Wędzeniem nazywamy proces, podczas którego mięso i jego przetwory poddawane są działaniu dymu wędzarniczego co zapewnia im kontakt z ciepłem i związkami chemicznymi zawartymi w dymie. Dym otrzymywany jest podczas reakcji zachodzących przy spalania drewna i jego pochodnych (zrębki i trocin wędzarniczych).</p><p>Zadaniem wędzenia jest nadanie typowego aromatu, zabarwienia i utrwaleniu, głównie powierzchni produktu, poprzez obsuszenie i działanie zawartych w dymie substancji bakteriobójczych i bakteriostatycznych.</p><p>Podczas wędzenia następuje zmniejszenie zawartości wody w produkcie, a także wiele zmian chemicznych i fizykochemicznych. Ubytek wody jest tym większy, im dłużej jest czas wędzenia. Najmniejsze straty występują przy krótkotrwałym wędzeniu dymem gorącym. Ubytek wody jest mniejszy także w produktach o dużej zawartości tłuszczu, które jednak, na skutek zbyt wysokiej temperatury wytapiają się, co obniża ich ciężar.</p><p> Utrata wody przy wędzeniu produktu solonych lub peklowanych powoduje zwiększenie się zawartości soli w produkcie. W czasie wędzenia, szczególnie dymem gorącym, na powierzchni produktu tworzy się warstewka z białek tych wysokich temperatur, co znacznie utrudnia przenikanie dymu do głębszych warstw mięsa podczas wędzenia.</p>