**Таблица температур стерилизации мясных консервов внутри стеклянной таре ёмкостью 0,5л и 1 л. Синим обозначена температура ниже кулинарной готовности, жёлтым температура готовности продукта, зелёный температура стерилизации. Время в минутах, температура в цельсиях.**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Стерилизация на пару |
|  **Время в автоклаве** | **Банка 0,5 литра** | **банка****1 L** |
|
| **Температура в банке** | **Температура в автоклаве** | **Температура в автоклаве** | **Температура в банке** |
|  **0:0** | **20,8** | **18** | **18,5** | **17.6** |
| **0:05** | **21,1** | **30** | **70** | **17.7** |
| **0:10** | **26,3** | **101** | **110** | **17.9** |
| **0:15** | ***26,8*** | ***112,8*** | **120** | **18.4** |
| **0:20** | **43,4** | **120** | **120** | **20.2** |
| **0.25** | **56** | **120** | **120** | **24.8** |
| **0:30** | **70** | **120** | **120** | **33,6** |
| **0:35** | **93** | **120** | **120** | **43,2** |
| **0:40** | **106** | **120** | **120** | **52,5** |
| **0:45** | **110,9** | **120** | **120** | **63,2** |
| **0:50** | ***115,7*** | ***120*** | **120** | **75,4** |
| **0:55** | **117,5** | **120** | **120** | **86,6** |
| **1:00** | **118,1** | **120** | **120** | **98,9** |
| **1:05** | **118,6** | **120** | **120** | **108,5** |
| **1:10** | ***119*** | ***120*** | **120** | **113,2** |
| **1:15** | **119,2** | **120** | **120** | **115,8** |
| **1:20** | **119,3** | **120** | **120** | **117** |
| **1:25** | **119,5** | **120** | **120** | **117,8** |
| **1:30** | **119,5** | **120** | **120** | **118,3** |
| **1:35** |  |  | **120** | **118,7** |
| **1:40** |  |  | **120** | **119** |
| **1:45** |  |  | **120** | **119,2** |
| **1:50** |  |  | **120** | **119,3** |
| **1:55** |  |  | **120** | **119,4** |
| **2:00** |  |  | **120** | **119,5** |
| **2:05** |  |  | **120** | **119,5** |
| **2:10** |  |  | **Отключение** | **питания** | Разница Т. |  |  |
| **2:15** |  |  | **104,5** | **118,2** | +4 |  |  |
| **2:20** |  |  |  |  |  |  |  |
| **2:25** |  |  | **94,2** | **115,2** | +11 |  |  |
| **2:30** |  |  |  |  |  |  |  |
| **2:35** |  |  | **84** | **111,8** | +28 нельзя резко охлаждать, большая разница температур и давления |  |  |
| **2:40** |  |  |  |  |
| **2:45** |  |  | **78,3** | **108,8** |
| **2:50** |  |  |  |  |
| **2:55** |  |  |  |  |
| **3:00** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |