

# Копчение

**Это совокупность химических, физико-химических, тепловых и других процессов, протекающих в предварительно посоленном продукте (рыба, мясо, птица, сыр и т.п.) под воздействием коптильного дыма или жидкой коптильной среды, содержащих коптильные компоненты и образующиеся при неполном сгорании (пиролизе) древесины.**