

Технологические рекомендации по использованию проницаемой полиамидной оболочки «Слава-Люкс тип S» и «Слава-Люкс тип КС»

«Слава-Люкс тип S» и «Слава-Люкс тип КС» — дымопроницаемые однослойные полиамидные оболочки.

Предназначены:

Для различных видов колбасных плавленых сыров, технологический процесс производства которых включает стадию копчения дымом. Оболочки могут применяться и для приготовления полукопчёных и варёно-копчёных колбас.

«Слава-Люкс тип S» — оболочка со стандартной проницаемостью, которая обеспечивает хорошее копчение и минимальные потери.

«Слава-Люкс тип КС» — оболочка с повышенной проницаемостью, которая позволяет добиться ярко выраженного эффекта копчения.

Ассортимент:

Калибр выбирается заказчиком от 35 мм до 90 мм. Цвет оболочки выбирается в соответствии с каталогом. Возможно изготовление эксклюзивных цветов.

По желанию заказчика на оболочку может быть нанесена односторонняя или двусторонняя спиртовая печать. Количество цветов печати от 1 до 6 на каждой стороне. Оболочка поставляется в рулонном или гофрированном виде.

Преимущества:

- проницаемость для дыма;
- минимальные потери веса при термообработке и хранении;
- термоусадка;
- равномерность калибра;
- высокая механическая прочность и эластичность;
- низкая проницаемость для кислорода и водяного пара;
- высокая термостойкость;
- биологическая инертность;
- увеличенные сроки хранения готовой продукции (до 30 суток в зависимости от вида продукции и без использования вторичной упаковки).

Подготовка оболочки к использованию:

Оболочка «Слава-Люкс тип S, КС» не требует длительного замачивания — достаточно 10–15 минут в воде температурой 20–25°C. Оболочка приобретает высокую эластичность, что значительно облегчает процесс набивки и обеспечивает равномерность наполнения по всей длине батона. Замачивать оболочку в воде более

высокой температуры не рекомендуется, так как она может дать преждевременную усадку. Гофрированную оболочку замачивать не менее 25 минут.

Формовка:

Формовка расплавленной сырной массы температурой 75–80°C осуществляется посредством вакуумного шприца и клипсатора, также батоны могут быть связаны вручную шпагатом. Рекомендуется наполнять оболочку сырной массой с переполнением 8–12%.

Копчение:

Копчение сыра осуществляется в коптильно-варочных печах. Нельзя коптить влажные батоны, поэтому перед копчением необходимо производить сушку. Температура сушки 50–55°C, продолжительность 15–20 минут при относительной влажности воздуха менее 50%. В процессе подсушки температура повышается до 65–75°C. На этой стадии происходит коагуляция белка и образование собственной белковой корочки. После этого следует копчение. Для получения наилучшего качества продукта и выраженного аромата стадию копчения рекомендуется проводить при температуре выше 70°C и сочетать со стадией циркуляции воздуха.

Окончание процесса копчения устанавливают по следующим признакам:

- поверхность сыра приобретает цвет от светло- до темно-коричневого;
- сыр приобретает приятный запах копчености.

Охлаждение:

Может быть двух видов:

- в холодильных камерах среднетемпературных;
- в специальных помещениях, на стеллажах или тележках при температуре воздуха не выше 10°C.

Длительность охлаждения 6–12 часов до температуры 15°C внутри батона.

Хранение оболочки:

- температура в помещении от 5 до 25°C, относительная влажность не более 75%, хранить в отгрузочной таре;
- при транспортировке и хранении необходимо исключить попадание влаги на оболочку;
- оболочку, хранившуюся при температуре ниже 0°C, перед применением выдерживать при комнатной температуре не менее суток;
- не рекомендуется подвергать оболочку при хранении и транспортировке воздействию высоких температур, прямых солнечных лучей;
- гарантийный срок хранения 1 год.

Гарантии изготовителя по качеству оболочки действуют при условии соблюдения настоящих рекомендаций по применению оболочки и требований к условиям хранения.