

Технологические рекомендации по использованию многослойной проницаемой полиамидной оболочки «Слава-Люкс тип L»

«Слава-Люкс тип L» — многослойная дымопроницаемая полиамидная оболочка.

Предназначена:

Для производства всех видов варёных, полукопчёных и варёно-копчёных колбас, вырабатываемых по технологиям, включающим копчение (обжарку с дымом). Данная оболочка обладает матовой поверхностью и повышенной эластичностью, с длительными сроками хранения готовой продукции и низким уровнем проницаемости.

Ассортимент:

Калибр выбирается заказчиком от 35 мм до 80 мм. Цвет оболочки выбирается в соответствии с каталогом. Возможно изготовление эксклюзивных цветов. По желанию заказчика на оболочку может быть нанесена односторонняя или двухсторонняя спиртовая печать. Количество цветов печати от 1 до 6 на каждой стороне. Оболочка поставляется в рулонном или гофрированном виде.

Преимущества:

- прекрасный товарный вид;
- минимальные потери веса при термообработке и хранении;
- проницаемость для дыма;
- равномерность калибра;
- высокая механическая прочность и эластичность;
- низкая проницаемость для кислорода и водяного пара;
- биологическая инертность;
- увеличенные сроки хранения готовой продукции (до 60 суток в зависимости от вида продукции и без использования вторичной упаковки).

Подготовка оболочки к использованию:

Оболочка «Слава-Люкс тип L» 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.

Фаршесоставление:

Для данной оболочки количество воды, добавляемой в фарш во время фаршесоставления, необходимо уменьшить на 5% по сравнению с рецептурами для натуральных оболочек. Это позволит избежать образования бульонно-жировых отёков после термообработки.

Формовка:

При формовке колбасных изделий нужно стремиться к тому, чтобы оболочка была набита как можно плотнее, без попадания воздуха. Наполнение оболочки «Слава-Люкс тип L» фаршем рекомендуется производить с 10–14% переполнением, в этом случае обеспечивается привлекательный товарный внешний вид готовой продукции, увеличивается фаршеёмкость, уменьшается риск образования бульонно-жировых отёков.

Рекомендуемые размеры цевок для колбасных оболочек на разных производственных оборудованиях:

Диаметр оболочки	Цевка наполнения		
	Poly-Clip	Technopak/Tipper	Alpina
30	18 – 20	18 – 20	18 – 20
35	20	20	20
40	24	24	24
45	24	24	24
50	24	32	24
55	28	36	28
60	36	36	36
65	36	36	36
70	36	42	42
75	48	48	48
80	48	48	48
85	48	48	48
90	48	48	48
95	48	54	48
100	48	54	48
105	60	48	60
110	60	60	60
115	60	60	60
120	60 – 75 – 80	60	60
130	60 – 75 – 80	60	60
140	75 – 80	100	60

Термообработка:

Термообработка особенностей не имеет. Схема традиционная:

Подсушка — Обжарка — Варка — Душирование — Охлаждение в камерах.

Рекомендуемые режимы:

Подсушку начинать при температуре 50–55°C и относительной влажности воздуха 20%, постепенно повышая температуру до 65–75°C. На этой стадии происходит образование собственной «протеиновой корочки». Обжарка при температуре 75–85°C и влажности воздуха 60–70%. Желательно, чтобы такая влажность достигалась в первой трети времени обжарки. На этой стадии происходит упрочнение корочки и её окрашивание компонентами дыма. Варка при температуре 78–80°C до кулинарной готовности. Регулируя температуру, влажность и продолжительность стадий, можно варьировать величину образующейся корочки, а также цвет и вкус продукта.

После окончания варки немедленно охладить холодным душем под проточной водой или разбрызгивателем с устройства до температуры в центре батона 25°C. Исключить воздействие сквозняков до полного охлаждения во избежание образования морщин на поверхности изделия.

Охлаждение с интервалами обеспечивает одновременную и равномерную усадку оболочки и фарша, что исключает морщинистость поверхности батона.

Транспортировка и хранение оболочки:

Оболочку транспортируют любым видом транспорта, в крытых транспортных средствах, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

Оболочку хранят в крытых складских помещениях без повреждения упаковки, исключающих попадание прямых солнечных лучей, без посторонних запахов при температуре от 10°C до 35°C, относительной влажности 10-90% на расстоянии не менее 1м от нагревательных приборов. Условия хранения должны исключать возможность механического повреждения оболочки. Нарушение и повреждение упаковки также не допускается.

Перед использованием оболочки должны быть выдержаны при комнатной температуре 18-30°C, влажности 40-75% не менее суток.

Срок годности 12 месяцев.

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