

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

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

## **Предназначена:**

Для производства всех видов варёных, варёно-копчёных и полукопчёных колбас, формуемых в сетке, с длительными сроками хранения готовой продукции и низким уровнем проницаемости.

## **Ассортимент:**

Калибр выбирается заказчиком от 40 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;
- низкая проницаемость для кислорода и водяного пара;
- равномерность калибра;
- высокая механическая прочность и эластичность;
- 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 R» 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.

### **Формовка:**

При формовке колбасных изделий нужно стремиться к тому, чтобы оболочка была набита как можно плотнее, без попадания воздуха. Наполнение оболочки «Слава-Люкс тип R» фаршем рекомендуется производить с 20–25% переполнением, в этом случае обеспечивается привлекательный товарный внешний вид готовой продукции, увеличивается фаршеёмкость, уменьшается риск образования бульонно-жировых отёков.

### **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 60–80%. Желательно, чтобы такая влажность достигалась в первой трети времени обжарки. На этой стадии происходит упрочнение корочки и её окрашивание компонентами дыма. Варка при температуре 78–82°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.**