

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

**«Слава-Люкс тип Р»** — дымопроницаемая однослойная полиамидная оболочка.

## **Предназначена:**

Для производства всех видов полукопчёных, варёно-копчёных, варёных колбас и ветчин, вырабатываемых по технологиям, включающим копчение (обжарку с дымом).

Обладает выраженной матовой поверхностью.

## **Ассортимент:**

Калибр выбирается заказчиком от 35 мм до 65 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:**

- минимальные потери веса при термообработке и хранении;
- проницаемость для дыма;
- равномерность калибра;
- высокая механическая прочность и эластичность;
- низкая проницаемость для кислорода и водяного пара;
- микробиологическая инертность (оболочка инертна к воздействию бактерий и плесневых грибов);
- увеличенные сроки хранения готовой продукции (30 суток — вареные колбасы, 45 суток — п/к, в/к колбасы).

## **Подготовка оболочки к использованию:**

Оболочка «Слава-Люкс тип Р» 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, в большинстве случаев можно оставить таким же, как при использовании натуральных, белковых и вязкозно-армированных оболочек.

Оно зависит от качества мясного сырья и технического состояния оборудования.

### Формовка:

При формовке колбасных изделий нужно стремиться к тому, чтобы оболочка была набита как можно плотнее, без попадания воздуха. Наполнение оболочки «Слава-Люкс тип Р» фаршем рекомендуется производить с 8–12% переполнением, в этом случае обеспечивается привлекательный товарный внешний вид готовой продукции, увеличивается фаршеёмкость, уменьшается риск возникновения 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 50%, постепенно повышая температуру до 65–75°C. На этой стадии происходит образование собственной «протеиновой корочки». Обжарка при температуре 75–78°C и влажности воздуха 60–80%. Желательно, чтобы такая влажность достигалась в первой трети времени обжарки. На этой стадии происходит упрочнение корочки и ее 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.

В качестве примера можно привести режим термообработки, опробованный на термокамере VEMAG:

№	Название шага	Температура, °C	Влажность, %	Время, мин.	Операции в камере
1	Сушка	55	50	15	2,3,4,5
2	Сушка	65	20	20	2,3,4,5
3	Сушка	75	20	20	2,3,4,5,6
4	Копчение	75	60	20	1,3,7,8
5	Копчение	78	70	25	1,3,7,8
6	Вентиляция	—	—	3	2,3,4,5
7	Варка	78	95	До готовности	1,3

**Операции в камере:**

- 1 — первая скорость калорифера;
- 2 — вторая скорость калорифера;
- 3 — заслонка вентиляции (откр.);
- 4 — вентилятор;
- 5 — приточная заслонка (откр.);
- 6 — предварительный розжиг;
- 7 — копчение;
- 8 — дымовая заслонка.

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.

**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.**