

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

**«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 полукопченых и варено-копченых колбас.

**«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 двухсторонняя 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 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.

**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.**