

Технологические инструкции по использованию полиамидной проницаемой оболочки «Фибролюкс»

«Фибролюкс» — дымопроницаемая однослойная полиамидная оболочка.

Предназначена:

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

Свойства и преимущества:

- уникальная шероховатая поверхность;
- высокая проницаемость для дыма;
- минимальные потери веса при термообработке и хранении;
- позволяет получить эффектную поверхность готового продукта;
- высокая механическая прочность;
- высокая эластичность;
- микробиологическая инертность (оболочка инертна к воздействию бактерий и плесневых грибов);
- увеличенные сроки хранения готовой продукции (до 30 суток в зависимости от вида продукции и без использования вторичной упаковки).

Подготовка оболочки к использованию:

Оболочка «Фибролюкс» 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 вискозно-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 «Фибролюкс» фаршем рекомендуется производить с 8–12% 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:

Сушку начинать при температуре 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 75–78°C и влажности воздуха 20%. 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 1	55	20	15	2,3,4,5
2	Обжарка	65	10	15	2,3,4,5
3	Обжарка	75	20	20	2,3,4,5,6
4	Копчение	75	40	30	1,3,7,8
5	Копчение	78	60	45	1,3,7,8
6	Циркуляция	75	—	3	2,3,4,5
7	Сушка 2	78	—	5	2,3,4,5
8	Варка	80	99	До 72	1,3
9	Сушка 2	70	—	3	2,3,4,5
10	Душ	—	—	30	

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°С. 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°С до 35°С, 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°С, 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.