

Технологические рекомендации по использованию сосисочной полиамидной оболочки «КАРАЛОН»

«Каралон» — сосисочная однослойная барьерная полиамидная оболочка.

Предназначена:

Для производства сосисок, сарделек, шпикачек и мини-колбасок.

Ассортимент:

Оболочка поставляется в гофрированном виде. Калибр выбирается заказчиком.

Номинальный калибр, мм	Количество оболочки в брикете, м	Количество оболочки в упаковке ¹ , м	Тип
17	25	1050	А, АА, Р, У
18	25	1050	
18,5	25	1050	
19	25	1050	
21	25	900	
22	30,5	1100	
23	33,3	1000	
24	33,3 (25)	1000	
26	33,3	832	
30,5	25	400	
32	25	400	
33	25	400	
34	25	400	

В одну транспортную коробку укладывается шесть вакуумных упаковок брикетов. Длина брикета 245±5 мм — стандарт (под заказ 190±5 мм).

Тип А — закрытый конец гофрированного стержня. Для оборудования типа Handtmann с AL-системой и Линкер VEMAG LPG.

Тип АА — закрытый конец гофрированного стержня. Для оборудования типа TOWNSEND и ТВС-Механика «Бумеранг».

Тип Р — открытый конец гофрированного стержня. Для работы на шприцах с переключивающим устройством и ручной набивки.

Тип У — конец завязан узлом.

Цветовая гамма:

Цвета оболочки выбираются в соответствии с каталогом. Возможно изготовление эксклюзивных цветов.

¹используется вакуумная упаковка брикетов, размеры «малой» упаковки, мм: 255x165x130.

По желанию заказчика на оболочку может быть нанесена односторонняя или двухсторонняя спиртовая печать. Количество цветов печати от 1 до 6 на каждой стороне.

Преимущества:

- минимальные потери при термообработке и хранении;
- прекрасный товарный вид;
- высокая механическая прочность и эластичность;
- равномерность калибра;
- высокая термостойкость;
- биологическая инертность;
- паро-, газонепроницаемость;
- увеличенные сроки хранения готовой продукции (до 15 суток, в зависимости от вида продукции и без использования вторичной упаковки).

Подготовка оболочки к использованию:

Оболочка «Каралон» при использовании на сосисочных автоматах не требует дополнительной подготовки перед наполнением.

При использовании оболочки «Каралон» на шприцах с перекручивающим устройством возможно замачивание в воде температуры 20–25°C в течение 30–45 минут. Увлажненная таким образом оболочка приобретает высокую эластичность, что значительно облегчает процесс наполнения оболочки фаршем.

Рекомендуемый диаметр переполнения и диаметр цевки указаны в таблице:

Номинальный калибр, мм	Рекомендуемый калибр наполнения, мм		Диаметр цевки, мм
	min	max	
17	18,5	19,5	9
18	19,5	20,5	9
18,5	20	21	9–10
19	20,5	21,5	9–10
21	21,5	22,5	10–11
22	22,5	23,5	10–11
23	23,5	24,5	11–12
24	24,5	25,5	11–12
26	26,5	27,5	11–12
30,5	31,0	32,5	16–18
32	32,5	33,5	16–18
33	33,5	34,5	16–18
34	34,5	36	16–18

Формовка:

Рекомендуется уменьшить на 8–14% количество воды, добавляемой в фарш в процессе куттерования, для того чтобы избежать образования бульонно-жировых отёков. При этом выход готовой продукции не уменьшается, а увеличивается за счет влагонепроницаемости оболочки.

Для стабилизации фаршевой эмульсии, избегания нарушения соотношения белок-жир-вода и расслоения фарша рекомендуется применять соевые белки или пищевые добавки, стабилизирующие фаршевую эмульсию и увеличивающие выход готовой продукции.

При формовке сосисок следует стремиться, чтобы оболочка была набита без попадания воздуха.

Минимально возможный калибр наполнения соответствует номинальному, который указан на этикетке, рекомендуется достигать максимального калибра наполнения оболочки.

В случае соблюдения этой рекомендации на готовой продукции отсутствует морщинистость, снижается риск образования бульонно-жировых отёков, готовые сосиски и сардельки длительное время сохраняют привлекательный товарный внешний вид при хранении и реализации.

Термообработка:

При работе с оболочкой «Каралон» варку следует начинать при температуре не выше 50–55°C для прохождения реакций цветообразования. Более высокие стартовые температуры могут привести к расслоению фаршевой эмульсии и дефектам цвета. Температуру в камере следует поднимать постепенно до 70°C при влажности 99%, далее варка при 78°C до кулинарной готовности.

Охлаждение:

Не требует особых режимов охлаждения продукции, рекомендуется производить холодный душ до температуры в центре батона 25°C. Недопустимо воздействие сквозняков на готовую продукцию до полного охлаждения сосисок и сарделек, так как это может привести к образованию 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.