

# ФІБРОУЗНІ КОВБАСНІ ОБОЛОНКИ

## ТМ «ВіскоТіпак»/«ViskoTeepak» (Фінляндія, Бельгія)



### ВИРОБНИКИ

1. завод «Нанко» (Фінляндія);
2. завод «Lommel» (Бельгія).

### ВІСКОТИПАК – це:

- **найширший спектр** фіброузних оболонки у світі, який дозволяє отримати бажаний продукт з точно визначеними властивостями;
- **максимальна надійність**, помножена на **високу ступінь розтяжності з широкою кольоровою гаммою** та великим вибором типів адгезії;
- **два заводи – дві технології**, що дозволяють отримати якісну оболонку.

### ТИПИ ОБОЛОНОК

- **Fibrous XL (Фіброуз XL)** – винятково міцна та еластична оболонка з підвищеним ступенем розтяжності, що забезпечує надійне та зручне наповнення усіх видів емульсій, включаючи емульсії холодного копчення. Випускають два заводи.
- **Fibrous XL Brilliant (Фіброуз XL Бриліант)** – оболонка, додатково оброблена віскозою, завдяки чому досягається **яскраво виражений блиск** оболонки на готовому виробі. У безбарвному та натуральному відтінках має хорошу прозорість. Виробник: завод «Нанко» (Фінляндія).
- **Fibrous ST (Фіброуз Стандарт)** – стандартний тип фіброузної оболонки, виготовлений з більш щільного паперу. Особливо підходить для точного калібрування виробів великого діаметру. Випускають обидва заводи;
- **Fibrous FL (Фіброуз Флекс)** – **НОВИЙ** найтонший тип оболонки, що дозволяє досягнути **максимально наближеного зовнішнього вигляду** виробів до продукції у колагеновій оболонці. Завдяки дуже тонкій, але міцній стінці, оболонка «Флекс» має **високе перенаповнення та велику фаршеємність**, а також дозволяє

збільшити кількість метрів у стандартному ролоні і гофрованій куклі, що зручно на виробництві, зберіганні, транс-портуванні. Випускається у діапазоні калібрів 40-75 у безбарвному та кількох кольорових варіантах. Виробник: завод «Lommel» (Бельгія).

### ВЛАСТИВОСТІ ТА ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Meat Cling** – властивість оболонки, що характеризує затребувану адгезію до м'яса, щоб забезпечити необхідне прилипання оболонки до поверхні продукту та відповідно її легке зняття з готового виробу.

Контрольована адгезія до м'яса відповідає за стан ковбасного виробу в процесі виробництва та за кінцевий результат при знятті оболонки, що впливає на якість продукту.

### Основні типи адгезії:

- **HP-L** (завод «Lommel») і **MC-L** (завод «Нанко») – **низький** рівень адгезії. Застосовується для **легкозйомної** оболонки при частому прилипанні оболонки до поверхні фаршу. **Основний тип.**
- **HP-N** (завод «Lommel») і **MC-N** (завод «Нанко») – **високий** рівень адгезії. **Універсальний тип** адгезії, що використовується на **с/к, с/в, н/к, в/к та варені** ковбасні вироби. Гарантує відсутність підтікань жиру під оболонкою. **Низька адгезія** — легкозйомна, використовується для **варено-копчених, напівкопчених, варених ковбас та шинок.**
- **Висока адгезія** — використовується для **всіх видів ковбас, насамперед для сирокочених, сиров'ялених**, а також для ковбас з великою вірогідністю виникнення жирних підтікань під оболонкою (для усунення підтікання жиру під оболонкою).

### СКЛАД

Паперова основа (волокна дерева абаки) забезпечує **міцність та основу**, а целюлозне (віскозне) просочування гарантує **паро- та димопроникність**, дозволяючи оболонці розтягуватись та стискатись відповідно до етапу виробництва при абсолютній рівності батона.

### АСОРТИМЕНТ

- більше **80 калібрів** від **28 мм до 245 мм**;
- **7 різних ступенів адгезії** від двох заводів-виробників;
- більше **20 стандартних та нестандартних кольорів**. Основна кольорова гама, що постійно присутня в асортименті: **безбарвна** (clear 00), **натуральний** (NAT 55), **легке копчення** (B 07), **чорний** (black 41), **білий** (white 49), який часто замовляють з маркуванням **1+1 пліснява**.

Також користується попитом у поставках під замовлення колір **червоний** (RED 18), що є популярним при випуску в/к і н/к ковбас та **цибульовий** (onion 56), який являється **оригінальним рішенням** для варених ковбас та шинок в оболонці.

### РЕКОМЕНДАЦІЇ

Підготовка – замочування у воді при **40-50°C** протягом **30-60 хвилин** (рекомендація виробника).

### Зверніть увагу!

Замочування оболонки «Lommel» (Бельгія) проводити **максимально довго (60 хв)** при **постійній** макси-мально високій (**50°C**) темпера-турі.

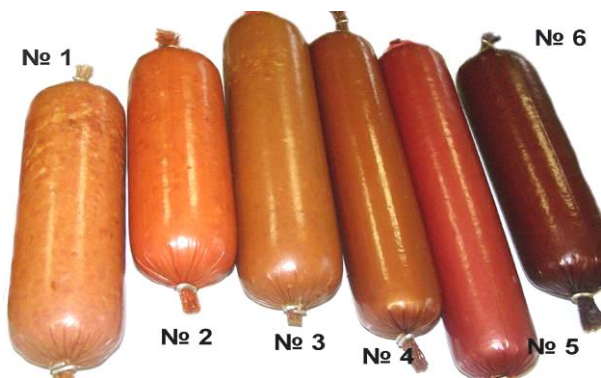
Зберігати оболонки потрібно в сухих умовах при температурі від 0 до 35 °C та відносній вологості від 50 до 70%.



# АСОРТИМЕНТ ФІБРОУЗНИХ ОБОЛОНОК ТМ «ВіскоТіпак»

## Каталог кольорів

Колір оболонки	Наявність на складі	Колір оболонки	Наявність на складі
Clear 00 (Безбарвний)	+	Mahogany light 10 (Світлий махагон)	-
B 07 (Легке копчення)	+	Amber 13, Amber 83 (Бурштиновий)	-
Black 41 (Чорний)	+	Brown 16, 85, 86, 94, 98 (Коричневий)	-
White 49 (Білий)	+	Mahogany 17 (Махагон)	-
Nat 55 (Натуральний)	+	Orange brown 36 (Оранжево-коричневий)	-
Onion 56 (Цибулевий)	-	Red Brown 43 (Червоно-коричневий)	-
Red 18 (Червоний)	-	Orange ligh 82 (Світло-оранжевий)	-
Brown Mahogant 84 (Коричневий махагон)	-	Beige 87 (Бежевий)	-
Fibrous Nat 08, 30, 34, 35, 40 (Натуральний)	-	Red 97, Red 99 (Червоний)	-



Ковбаса в оболонці тип Фіброуз XL

№ 1 – колір «Clear 00»; № 2 – колір «NAT 35»; № 3 – колір «B07»;  
№ 4 – колір «Brown 85»; № 5 – колір «Brown 98»;  
№ 6 – колір «Red 97»;



Кольорова гамма  
фіброувної оболонки  
«ВіскоТіпак»



Ковбаса напівкопчена в оболонці  
Фіброуз XL БРИЛЛІАНТ Ø45 безбарвна



Ковбаса напівкопчена в оболонці  
Фіброуз XL БРИЛЛІАНТ Ø45 колір «NAT 55»



Ковбаса напівкопчена в оболонці  
Фіброуз XL БРИЛЛІАНТ Ø56 колір Black 41



Салями в оболонці  
Фіброуз ST Ø45 колір White 49 (1+1 Пліснява)»