



РУЛОННА КОЛАГЕНОВА ПЛІВКА **EDICOL MXR** – САМЕ ОПТИМАЛЬНЕ РІШЕННЯ ДЛЯ ТИХ, ХТО ЦІНИТЬ ЯКІСТЬ ПО ДОСТУПНІЙ ЦІНІ!



ІНФОРМАЦІЙНИЙ БЮЛЕТЕНЬ № 57

Шановні Клієнти та Партнери!

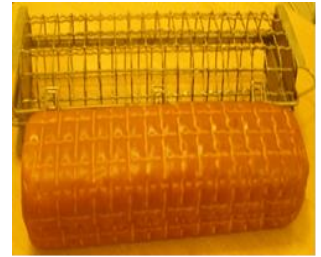
Ми хочемо приділити **УВАГУ** оболонці для формування та копчення м'ясних делікатесів у сітках для копчення, у металевих формах та при формуванні вручну, використовуючи шпагат – це **РУЛОННА КОЛАГЕНОВА ІСТІВНА ПЛІВКА тип EDICOL MXR**.

Шотландський завод «ДЕВРО» випускає істивної плівки різної ширини і кольорової гами, різної міцності, а при бажанні - з перфорацією. Однак ми зупинились на **самому популярному варіанті посиленої для ручної роботи плівки в безколірному варіанті шириною 400 мм.**

Плівка постачається в рулонах по 100 м і герметично запакована в заводську упаковку.

Рекомендуємо колагенову істивну плівку **EDICOL MXR 400** для:

- традиційних м'ясних кускових делікатесів;
- м'ясних та рибних рулетів;
- різноманітних продуктів з м'яса птиці;
- м'ясних хлібців та запечених паштетів в різних сіткових прес-формах;
- сирів у січастих формах;
- формування м'ясних виробів єдиним куском з дрібних кусків м'яса;
- формування виробів з різного виду м'яса одним виробом;
- пресованих м'ясних виробів;
- формування сиров'ялених та сирокочених ковбасних виробів та цілюнокускових м'ясних продуктів (наприклад, брезаола, прошутто, бастурма, пастрома тощо).



Застосування РУЛОННОЇ КОЛАГЕНОВОЇ ІСТІВНОЇ ПЛІВКИ тип EDICOL MXR передбачає два основні напрямки, які в кінцевому результаті є метою:

- **зручність та вигідність** застосування виробнику;
- **торгова привабливість та високі споживчі якості**.

В першу чергу м'ясних виробів, з вигодою для виробничого процесу та економічною доцільністю застосовувати плівку **EDICOL MXR**:

- плівка **посилена** і має прекрасні показники **надійності в роботі**, що важливо при **ручному формуванні** виробів;
- **щільно огортає** м'ясний продукт, при цьому **зберігається соковитість** готового виробу, а отже і **вихід готового продукту**;
- плівка **без смаку** та не впливає на смакові параметри основного продукту з любых видів м'яса;
- **висока газо-, паро- та димопроникність** дозволяє **швидко досягти відмінних смакових та ароматичних показників** при термообробці і копченні м'ясних виробів;
- **швидко та якісно набирає колір** при копченні, що дає можливість **ефективно та швидко** досягати необхідного **рівномірного кольору копчення** виробу;
- виконує **роль мембрани** та **підвищує термін зберігання** готового продукту за рахунок **сповільнення процесів окислення**;
- дозволяє використовувати **широку лінійку сіток та сіткових металічних форм**;
- за необхідності, **допомагає закріпити декоративні спеції** на поверхні продукту під плівкою;
- при застосуванні плівки **EDICOL-MXR (плівки з лазерною перфорацією)** дозволяє при обгортанні **відразу уникнути утворення повітряних карманів** під плівкою;
- **втрати при термообробці на 6-8% (рідше до 10%) менші**, ніж при термообробці без колагенової плівки та **суттєво менші від термовтрат** при застосуванні **целюлозної плівки**;
- дає можливість **механізації процесу формування** за допомогою **різноманітних аплікаторів** виробниками м'ясних делікатесів.

Звертаємо увагу на параметри та характеристики плівки **EDICOL MXR**, що в кінцевому рахунку впливають на оцінку торгівлею та споживачем запропонованих продуктів у такій плівці:



- плівка **непомітна на поверхні** та **не порушує натуральність** вигляду структури продукту;
- оскільки плівка **дуже м'яка**, вона практично **невідчутна на виробі при куштуванні**;
- **якісне кольороутворення** при термообробці на етапі копчення допомагає отримати **привабливий натуральний колір** поверхні виробу;
- **рівна глянцева поверхня натуральної структури** додає приємного вигляду та апетитності виробу;

- наявність плівки на поверхні та збільшення виходу продукту позитивно **впливає на соковитість та приємне куштування продукту**;

- **легке видалення сітки та шпагату без пошкодження поверхні** м'ясопродуктів полегшує подальше нарізання та стандартизує вигляд продукту в нарізаному стані.

При обгортанні плівкою **делікатесів з обсипкою із спецій та пряностей**, спеції **щільно закріплюються на поверхні**, їх смак та аромат суттєво посилює смакові показники виробу, а самі спеції **будуть триматись непорушно та виглядати яскраво**.

Ми пропонуємо **високотехнологічний натуральний якісний інструмент для покращення широкого спектру практичних та споживчих характеристик продукції делікатесної групи м'ясопереробки і не тільки, яким являється РУЛОННА КОЛАГЕНОВА ЇСТІВНА ПЛІВКА тип EDICOL MXR.**



ФІРМА «ВТР» ВИГРАЄ ТОДІ, КОЛИ ВИГРАЮТЬ ЇЇ КЛІЄНТИ!

Шановні Клієнти,

Якщо у Вас виникнуть питання, будь ласка, **звертайтеся до представників фірми «ВТР» у Вашому регіоні або задавайте питання в рубриці «Питання технологу»** на нашому сайті **www.vtr.com.ua**.
Співробітники фірми «ВТР» завжди допоможуть Вам практичною порадою та нададуть технологічну підтримку при безпосередньому виготовленні продукції на Вашому підприємстві.