

СЪЕДОБНАЯ КОЛЛАГЕНОВАЯ ОБОЛОЧКА тип «ЭДИКОЛ Т» (тип «EDICOL T»), "Devro", s.r.o., Чехия

Трубчатая коллагеновая оболочка **ЭДИКОЛ Т** расширяет возможности изготовления изделий с тепловой обработкой в сетках для копчения и металлических формах.

Исключительность применения коллагеновой пленки **ЭДИКОЛ Т** заключается в возможности ее использования на автоматическом клипсовочном оборудовании с использованием специально изготовленного аппликатора.

ЭДИКОЛ Т применяется
для изготовления следующих изделий:

- имитация синюги и пузырей для вареных колбас;
- вареных, полукопченых и варено-копченых колбас;
- ветчин;
- формованных изделий.



УПАКОВКА И СРОК ГОДНОСТИ

- форма выпуска **ЭДИКОЛ Т** – гофрированные куклы;
- предварительно упакована в п/э пакеты, которые защищают оболочку от высыхания, а затем в картонные ящики с этикетками, на которых находится подробное описание продукта;
- срок годности 24 месяца.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭДИКОЛ Т

- коллагеновую оболочку **ЭДИКОЛ Т** наполняют в большом ассортименте возможных форм (в виде «пузырей» весом 1-1,5 кг, в виде «батончиков» весом 1-2 кг, в виде «синюги» весом до 6,5 кг);
- оболочку **ЭДИКОЛ Т** нужно набивать в соотношении 1:1 с номинальным калибром оболочки. Но если после набивки еще применяется обвязка шпагатом через 4-5 см, то нужно уменьшить набивку. Например, используя, при имитации синюги, оболочку диаметром 125 мм набивку нужно делать 120 мм, так как после перевязки шпагатом по всей длине, диаметр колбасного изделия становится равным тем самым 125 мм. В случае использования «батона» большой длины целесообразно делать подвешивания не за два, как обычно, конца батона, а делать дополнительную петлю в центре для уменьшения нагрузки в нижней части при провисании;
- при подвешивании за одну петлю - батон должен весить до 1,2 кг;
- трубчатая съедобная коллагеновая оболочка **ЭДИКОЛ Т** так же, как и сосисочная съедобная коллагеновая оболочка тип ФАЙН, используется только в сухом виде (без замачивания) и, как рекомендация к применению, целесообразно использование ее на сухом, протертом от воды оборудовании;
- имея достаточный опыт работы на предприятиях мясной промышленности Украины, мы определили лучший режим термической обработки, учитывая состав популярных видов колбасных изделий. Рекомендуем его Вам для вареных колбас.

ТЕРМООБРАБОТКА ДЛЯ ВАРЕННЫХ КОЛБАС ПРИ «ОБЖАРКЕ С ДЫМОМ»

Этап	Температура (°C)	Влажность (%)	Время (мин.)
Сушка	55-60 (до отсутствия влаги на поверхности)	-	30-40
«Обжарка с дымом»	75-76 (до t в середине батона 40-45°C)	10	1,5-2 год
Варка	75-76 (до t в середине батона 72°C)	100	
Конечная варка	72	100	10
Охлаждение (3 этапа)	5-7 мин. - душ, 15-20 мин. - охлаждение в помещении (без воды), 5-7 мин. - душ		

Обратите внимание! При варке в котлах «обжарку с дымом» следует продлить на 30-40 мин. до температуры внутри батона 50 °C, а этап варки будет следующий:

1. загрузка в котел при t = 68 °C;
2. постепенное увеличение t в котле до 75 °C;
3. температура в камере в процессе обжарки и варки должна быть не более 76 °C, а температура внутри батона не более 72 °C.

ТЕРМООБРАБОТКА ДЛЯ ВАРЕННЫХ КОЛБАС ПРИ «КОПЧЕНИИ»

Этап	Температура (С)	Влажность(%)	Время (мин.)
Сушка	60-65	-	40-50
«Копчение»	65-68	-	15-25
Варка	75-76 (до t в середине батона 72°C)	100	
Конечная варка	72	100	10
Охлаждение (3 этапа)	5-7 мин. – душ, 15-20 мин. – охлаждение в помещении (без воды), 5-7 мин. - душ		

Приведенные данные имеют информационный характер и могут изменяться в зависимости от оборудования, которое используется.

Номинальный калибр EDICOL T	Калибр наполнение	Рекомендуемый диаметр насадочной трубки	Рекомендуемый размер клипсы	Рекомендуемый размер сетки (поставляется дополнительно)	Средняя фаршеемкость (на 1 м)
50	50-55	28, 30	18-9/5 x 1,5	80/6/5, 80/6/9 СОТЫ, РОМБ: 50/6/3	1,5-1,7
60	55-60	28, 30	18-9/5 x 1,5	80/6/5, 80/6/9, СОТЫ, РОМБ: 50/6/3, 55/4/4	2,2-2,4
80	80	24-48	18-9/5 x 1,5	80/6/5, 80/6/9, Classic: 100/36, Big Net: 100/9	3,4-3,6
90	90	36-48	18-9/5 x 1,5	100/6/5, 100/6/9, СОТЫ: 70/8/6, Classic: 100/36, 125/36, Big Net: 100/9	4,0-4,5
105	105	36-48	18-12/5 x 2,5	100/6/5, 100/6/9, СОТЫ: 85/8/6, Classic: 100/36, 125/36, Big Net: 100/9, 120/10	5,5-6,0
125	125	48	18-12/5 x 2,5	СОТЫ: 105/8/6, Classic: 125/36,150/36, Big Net: 120/10	6,5-7,5

ПОРЯДОК ПРИМЕНЕНИЯ коллагеновой оболочки ЭДИКОЛ Т

Подготовка очень проста и доступна. На подготовленные трубки (тубусы) диаметром 40-50 мм надеть сетку, которая постепенно скручивается из рулона. С одного из концов трубки внутрь просунуть оболочку. Далее, взяв за края сетку и оболочку, вытащить вместе уже, расположенную в середине сетку, оболочку. Остается только нарезать фрагменты необходимого размера, завязать или заклипсовать один конец и передать для набивки. Такие тубусы могут выполнять роль временных аппликаторов при клипсовании на определенных видах клипсаторов.

Это возможно на любом производстве, но в цехе, который выпускает несколько тонн в сутки ветчин и вареной колбасы большого диаметра, такой метод не является рентабельным. Оптимальное решение предложено заводом "Devro", s.r.o. (Чехия). Разработаны **металлические аппликаторы**, которые значительно уменьшают время на подготовку оболочки к производству, позволяют работать практически полностью в автоматическом режиме с использованием клипсаторного оборудования. Это ускоряет производство, снижает затраты, и, соответственно, увеличивает рентабельность предприятия.

