СЪЕДОБНАЯ КОЛЛАГЕНОВАЯ ОБОЛОЧКА
тип «ФАЙН» (тип «FINE»), «Devro», s.r.o., Чехия

Оболочка с прекрасными натуральными свойствами и высокой гибкостью – совершенство для сосисок, сарделек и других типов колбасных изделий

ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Тип **ФАЙН** – съедобная сосисочная коллагеновая оболочка, которая объединяет в себе все преимущества натуральной черевы и коллагеновых оболочек:
- имеет превосходный блеск и прозрачность;
- может естественно изгибаться подобно натуральной череве;
- позволяет придать стандартную форму изделиям, благодаря стандартному калибру.

Коллагеновая сосисочная оболочка **ФАЙН**, обеспечивая процесс **автоматического наполнения** фаршем с использованием современных шприцов-наполнителей, полностью удовлетворяет все требования современного колбасного производства. Более того, есть гарантия того, что все изделия будут превосходно и аппетитно выглядеть в этой коллагеновой оболочке.

Оболочки тип **ФАЙН** доступны **в различных калибрах** и **во всевозможной цветовой гамме с открытым (ОЕ) или закрытым (КСЕ) концом.**

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- замечательно проявляется сходство с натуральной черевой;
- превосходный «укус» и съедобность;
- наполнение без предварительной подготовки (без замачивания);
- постоянство калибра, гарантирующее стандартный размер и вес изделий;
- оптимальное поглощение и проходимость дыма для получения конечного цвета и аромата продукта.

ПОЛЕЗНЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- оболочку наполнять на сухом столе, сухом оборудовании, без замачивания;

-Ø наполнения:
1:1 (например: оболочка Ø19 - калибр после набивки 19 мм), возможно перенаполнение 0,5-1 мм (из практики работы), для с/к и с/в колбасок – допускается наполнение меньше номинала.

- количество перекрутов:
Ø18-26: 2,0-2,8;
Ø31-36: 2,6-3,4.

- цевка:
Ø18: №9-10; **Ø19**: №9-11;
Ø20: №10-11; **Ø22**: №10-12;
Ø23: №11-14; **Ø24-26**: №12-14;
Ø31-33: №15-17; **Ø36**: №15-19.

- оболочка поставляется в гофрированных куклах;
- после наполнения изделия развесить на рамы небольшими кольцами (весом до 400 грамм);
- время на «осадку» Ø16-24 – до 2 час., Ø31-40 – до 1,5 часа;
- неиспользованная оболочка должна быть сразу закрыта обратно в заводскую или в аналогичную упаковку для предохранения от высыхания.

ФОРМА ВЫПУСКА

- **калибры 16,5-45 (основные – 18, 19, 20, 22, 23, 24, 33, 36)**.
- оболочка поставляется в гофрированных куклах;
- оболочку можно поставлять с открытым концом (ОЕ) или закрытым концом (КСЕ), а также для машин типа «Таусенд» (ТСЕ);
- цвета: **бесцветный, лосось, смок, дарк** (карамель – под заказ).

ПРИМЕРЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- сосиски, сардельки;
- в/копченые и п/копченые колбаски;
- с/копченые и с/вяленые колбаски;
- мини-салями и другие колбасные изделия.

УПАКОВКА

Съедобная коллагеновая оболочка тип **ФАЙН** упакована в герметически упакованных коробочках в кондиционированном состоянии, гофрирована и готова для употребления без замачивания;

- хранить оболочку в закрытой коробке в сухих помещениях при температуре от 5 до 25°С.

ООО «ВТР» +38(0332) 78 97 95 www.vtr.com.ua e-mail: office@vtr.com.ua

01.09.2011

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ЦИКЛ ИЗГОТОВЛЕНИЯ СОСИСОК КАЛИБРА 18-24 (ИЗ ОПЫТА РОБОТЫ)

ЭТАПЫ	t, (°C)	Влажность (%)	Время (мин.)
Предварительная сушка (в помещении т/обработки)	*для снятия влаги с оболочки*		**20 (± 2)**
Сушка	55	20-30	**20 (± 2)** /для Ø32 +5-10 мин/
Копчение	65	20	**20 (± 2)**
Варка	75-76	99-100	**20 (± 2)** /для Ø32 +5-10 мин/
Охлаждение (3 этапа)	**5-7 мин. – душ, 15-20 мин. – перерыв, 5-7 мин. – душ**		

РЕКОМЕНДАЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ ПО ТЕРМООБРАБОТКЕ СОСИСОК

ЭТАПЫ	Время (мин.)	t, в камере (°C)	t, внутри батона (°C)	Влажность (%)
1. Подкрашивание	10-15	50°C	---------	80%
2. Сушка или сушка с влагой	15	60°C	52°C	70%
3. Сушка	5-10	65°C	----------	--------
4. Копчение сухое или влажное	≈15	68°C	----------	0% или 70%
5. Варка (зависит от калибра)	до гот.	76°C	72°C	100%
6. Охлаждение (3 этапа)	**10 мин. – душ, 5-7 мин. – перерыв, 10 мин. – душ**			

ВНИМАНИЕ! Если после 3-го этапа оболочка ещё мокрая (при этом оболочка будет хуже впитывать дым во время последующего копчения или может лопнуть во время варки), то необходимо увеличить продолжительность 2-го этапа, или увеличить температуру 2-го этапа.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ ЦИКЛ КОПЧЕНИЯ ДЛЯ СОСИСОК С ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ВАРКОЙ

ЭТАПЫ	Время (мин.)	Влажность (%)	t, в камере (°C)
1. Подкрашивание	15	70	45
2. Сушка	10	35	55
3. Предварительная варка	4	100	70
4. Сушка	15	35	65
5. Копчение	10-15	35	68
6. Варка	до готовности	100	до 75
7. Охлаждение (душ)	**10 мин. – душ, 5-7 мин. – перерыв, 10 мин. – душ**		

ОСНОВНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ:

1) «Сморщенность» на оболочке может вызываться недостаточным периодом душирования или недостаточным наполнением.
2) Если оболочка недостаточно высушена перед копчением, готовая продукция в результате может покрыться пятнами или будет иметь недостаточный оттенок цвета копчения.
3) При «кусании» продукции в съедобной оболочке ощущение «твердого прокусывания» поверхности изделия, что не рекомендуется, может возникнуть, если на этапе «Подкрашивание» применялась слишком высокая температура (выше 58°C). Оптимальный эффект «прокусывання» также достигается при копчении 15 (максимум до 20) минут.

ООО «ВТР» +38(0332) 78 97 95 www.vtr.com.ua e-mail: office@vtr.com.ua

01.09.2011