

НОВИНКА!

Тип СЕЛЕКТ (тип «SELECT») – НОВОЕ ПОКОЛЕНИЕ КОЛЛАГЕНОВЫХ ОБОЛОЧЕК ("DEVRO", Чехия/Шотландия)



ОПИСАНИЕ

Оболочка тип **СЕЛЕКТ** – новое поколение съедобных коллагеновых сосисочных оболочек, инновационная разработка в сфере технологий производства коллагеновых оболочек высшего качества.

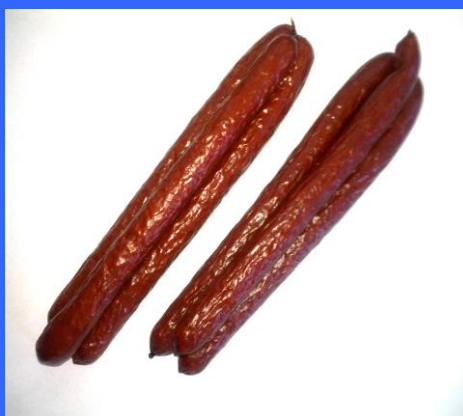
Тип **СЕЛЕКТ** – новинка 2010 года, эволюционное продолжение широкой серии высоко-качественных съедобных оболочек от лидера рынка производства коллагеновых оболочек. Позволяет максимально имитировать натуральную баранью череву, превзойдя её по всем показателям и экономической целесообразности применения. Лучшая съедобная сосисочная коллагеновая оболочка на сегодняшний день в мире.

Новыми преимуществами и отличительными особенностями данной оболочки являются:

- 1. абсолютно тонкая стенка оболочки** (тоньше, чем у любой съедобной коллагеновой сосисочной оболочки, выпускаемой на данный момент в мире);
- 2. отсутствие эффекта ощущения оболочки при «укусе»** (ниже, чем у натуральной бараньей черевы и любой другой коллагеновой съедобной оболочки);
- 3. очень тонкий пучок** в месте перекрутов;
- 4. плотное прилегание оболочки** по всей площади батона после повторной термообработки, **включая края батонцов**;
- 5. механическая прочность** на уровне аналогов, **готовность к применению** из упаковки.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПОЗВОЛЯЮТ:

- 1. полностью заменить баранью череву** при выпуске сосисок (например, «Сосиски венские») **без потери внешних качественных показателей** и вкусовых характеристик продукта;
- 2. снизить затратную часть производства** за счёт замены натурального кишсырья на более эффективную оболочку с идентичными внешними и функциональными характеристиками;
- 3. увеличить производительность** за счёт высокого стандартного качества по сравнению с бараньей черевой, **организовать выпуск стандартной продукции** (вес, размер);



- 4. повысить качество продукции** за счёт прекрасной кусаемости и отсутствия ощущения оболочки при употреблении продукта;
- 5. улучшить внешний вид продукции** в коллагеновой оболочке, **устранив раскрытие оболочки с краёв батона** после повторной термообработки.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- калибры оболочки **СЕЛЕКТ, «Devro», s.r.o., Чехия: 18, 19, 22;**
- калибры **СЕЛЕКТ Плюс, «Devro», Ltd, Шотландия: 15, 16, 18, 19, 20, 21, 22, 24;**
- цвет: **бесцветная;**
- **Ø наполнения:**
1:1 (например: оболочка Ø19 – калибр после набивки 19 мм), возможно перенаполнение 0,5-1 мм (из практики работы);
- **количество перекрутов:**
Ø15-16: 2,0-2,4;
Ø18-24: 2,0-2,8;
- **цветка:**
Ø15, 16: №8 (8,5);
Ø18: №9-10; Ø19: №9-11;
Ø20: №10-11; Ø21: №10-12;
Ø22: №10-12; Ø24: №12-14.

Рекомендуемый режим термообработки

Режим	t, °C	Влажность, %	Время
Прогревание	55	60	7
Сушка	60	-	10
Варка	75	100	6
Сушка	60	-	20
Копчение	65	-	10-15
Проветривание	60	-	5
Варка	75	100	до готовности
Сушка	60	-	3
Охлаждение	5 мин (душ), 10 мин (перерыв), 5 мин (душ)		

Необходимо обратить внимание на особенности термической обработки сосисок в оболочке СЕЛЕКТ для достижения максимально положительного эффекта её применения. Режим термообработки может корректироваться в зависимости от вида термокамер, самой продукции и других условий.

Потери при термообработке:
до 4% (сосиски), до 8% (полукопченые колбаски).