

# СОСИСОЧНАЯ ДЫМОПРОНИЦАЕМАЯ ПОЛИАМИДНАЯ ОБОЛОЧКА тип «МИНИСМОК» (тип «MINISMOKE»), "Devro", s.r.o., Чехия



## ОПИСАНИЕ

Тип **МИНИСМОК** – сосисочная дымопроницаемая полиамидная оболочка, изготовленная из смеси полимеров по специальной технологии с применением специальных красок, позволяющих ароматическим веществам при копчении попадать через оболочку вовнутрь продукта.

## АССОРТИМЕНТ

- калибры – 16-34 (основные: 19, 22, 24);
- цвет – **лайт-браун**;
- форма выпуска – гофрированная кукла (нагель).

## ПОЛЕЗНЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- рекомендуемое перенаполнение – **10-12%** (диаметр набивки **Ø19 – 20,9-21,3 мм, Ø22 – 24,2-24,6 мм**);
- рекомендуется применять «**влажное копчение**»;
- количество перекрутов – **2,5-3,0** (калибры до 26 мм); **2,5-3,2** (калибры от 32 мм).

## ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ОБОЛОЧКИ

- достаточно высокая проницаемость для ароматических веществ дыма при копчении, позволяющая добиться вкуса и аромата копчения в готовом изделии;
- не морщится при длительном хранении самостоятельно и в дополнительной (транспортной, вакуумной) упаковке, тип **МИНИСМОК** легко снимается;
- наличие сформированного батона под оболочкой, а также румяная корка после термообработки даёт уплотнение структуры фарша и улучшение кусаемости;
- инертность к воздействию бактерий и плесени, длительные сроки хранения, цветовая гамма натуральных оттенков, возможность маркировки;

- механическая прочность, постоянство калибра оболочки тип **МИНИСМОК**, термостойкость, простота в применении (готова к непосредственному применению из упаковки);
- оболочка тип **МИНИСМОК** предназначена для работы на всех типах автоматического и полуавтоматического оборудования;
- оболочка позволяет сохранить высокую производительность производства по выпуску продукции, даёт возможность выпускать продукцию стандартного размера и веса за счёт высоких механических показателей;
- подготовлена к непосредственному использованию из упаковки RTU (Ready To Use).

Режим	t, °C	Влажность, %	Время
Прогревание	55	80	15 мин
Сушка	65	45	15 мин
Копчение 1	70	60	10 мин
Копчение 2 *	75	80	7 мин
Варка	78	100	до готовности
Охлаждение	Душ (10 мин)		

\* Этап "Копчение 2" необходимо применять в случае, если термокамера не даёт достаточно необходимый эффект копчения (насыщенный аромат изделия, румяной корочки под оболочкой)

**Потери при термообработке не превышают 2%.**

