

ФИБРОУЗНЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ «ВИСКОТИПАК» (БЕЛЬГИЯ, ФИНЛЯНДИЯ)



ВИСКОТИПАК – это:

- самый широкий спектр фиброузных оболочек в мире, позволяющий получить **уникальный продукт** с точно определёнными свойствами;
- **максимальная надёжность**, умноженная на **высокую степень растяжимости** при **многообразной цветовой гамме** и **большом выборе типов адгезии**;
- **2 завода – 2 технологии**, позволяющие получить оболочку с **различным уровнем блеска**.

ОСНОВНОЙ ТИП ОБОЛОЧКИ

- **Фиброуз XL (Fibrous XL)** – оболочка с **повышенной степенью растяжимости**, обеспечивающая **надёжное и удобное наполнение** всех видов эмульсий, включая эмульсии **холодного копчения**. **Самый популярный тип фиброуза**;

ДРУГИЕ ТИПЫ ОБОЛОЧЕК

- **Фиброуз (Fibrous)** – стандартный тип фиброузной оболочки, удовлетворяющий все требования производства колбасных и мясных продуктов;
- **Фиброуз НЕТ** – серия фиброузных оболочек с **сеткой**;
- **Фиброуз СЕВИНГ** – **шитые** фиброузные оболочки различных форм;
- **Фиброуз ГРИП** – специальный тип фиброуза для **работы в ручном режиме**;
- **Фиброуз Смок и Смок Барьер** – фиброуз с **обработкой внутри ароматом копчения**;
- **Фазерин и СМVP** – **непроницаемые (барьерные)** типы фиброузных оболочек.

СВОЙСТВА И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Meat Cling – свойство оболочек, характеризующее **требуемую адгезию к мясу**, чтобы обеспечить необходимое прилипание оболочки к поверхности продукта и соответствующую **снимаемость** с готового изделия.

Контролируемая адгезия к мясу отвечает за состояние колбасного изделия в процессе изготовления и получение конечного результата по снимаемости оболочки, что в итоге **влияет на качество продукта**.

Основные типы адгезии:

- **МС НР-L** или **МС-L** – **низкий** уровень адгезии. Применяется в роли **легкосъёмной оболочки** при частом прилипании оболочки к поверхности фарша. **Основной тип**.
- **МС НР-H** или **МС-H** – **высокий** уровень адгезии. **Универсальный тип адгезии**, используемый на **в/к, п/к, с/к, с/в** и **вареные колбасные изделия**. **Гарантирует отсутствие подтекания жира под оболочкой**.

Другие типы адгезии:

- **МС НР-U** или **МС-U** – **очень низкий** уровень МС для контроля адгезии (под заказ);
- **МС-E** (завод «Напко») – **очень высокий** уровень МС для контроля адгезии у проблемных **с/к** и **с/в** колбас (под заказ);
- Тип Easy Peel** (под заказ)
- Easy Peel (U, L, H, E, Z, IT)** – фиброузная оболочка **разного уровня адгезии** с внутренней обработкой для **облегченного снятия** её с поверхности с продуктов, которым необходимо **быстрое удаление оболочки (пилинг)** перед нарезкой в условиях промышленного производства.

СОСТАВ

Бумажная основа (волокна дерева абаки) обеспечивает **прочность и основу**, а целлюлозная (вискозная) пропитка, гарантирует **паро- и дымопроницаемость**, позволяя оболочке **растягиваться и сжиматься** в соответствии с этапом производства при **абсолютной ровности батона**.

АССОРТИМЕНТ

- более **80 калибров** от **28 мм** до **245 мм**;
- **7 различных степеней адгезии** от двух заводов-производителей;
- более **20 стандартных и нестандартных цветов** (бесцветный, белый, черный, коллекции натуральных и янтарных оттенков, красного и коричневого цвета, тоны красного дерева и различные комбинации вышеуказанных цветов).

РЕКОМЕНДАЦИИ

Подготовка – замачивание в воде при **40-50°C** в течение **30-60 минут** (рекомендация произ-ля). Снимаемость может снижаться из-за избыточной перенабивки или пересушки оболочки. Хранить оболочку следует в сухих условиях при температуре от 0 до 35°C и относительной влажности от 50 до 70%.



ЦЕЛЛЮЛОЗНЫЕ СОСИСОЧНЫЕ ДЫМОПРОНИЦАЕМЫЕ ОБОЛОЧКИ «ВИНИ-ПАК» (БЕЛЬГИЯ)

<p>СОСТАВ</p> <p>Оболочка изготовлена из регенерированной целлюлозы и имеет самый широкий ассортимент калибров, цветовую гамму и длину гильз.</p>	<p>ПРИМЕНЕНИЕ</p> <p>Служит для изготовления любых видов сосисок, сарделек, хот-догов, сосисок к пиву, мини-саями и аналогичной продукции, реализуемой как в оболочке, так и без неё.</p>	<p>НАЗНАЧЕНИЕ</p> <p>Предназначена для производства колбасных изделий на автоматических и полуавтоматических шприцах с перекрутками, а также с применением ручного наполнения.</p>
<p>АССОРТИМЕНТ</p> <p>Выпускается в бесцветном и тонированном в несколько цветов виде. Также разработан ассортимент оболочек с полосами различного цвета для облегчения идентификации товара на производстве и отслеживания готового продукта.</p>		<p>КАЛИБРЫ</p> <p>Широкий спектр калибров позволяет выпускать обширную гамму продукции. Диапазон номинальных калибров колеблется от 13 мм до 38 мм. За каждым калибром закреплён 4-значный код ЕС и данные по рекомендуемому калибру наполнения.</p>
<p>ФОРМА ВЫПУСКА</p> <p>Форма выпуска оболочки – гофрированная гильза (кукла) с открытым (ОЕ) и закрытым (СЕ) концом.</p>	<p>ТИПЫ АДГЕЗИИ</p> <p>Существует 2 типа адгезии – стандартный (SMH) и для быстрого удаления (RP) /Rapid Peel/.</p>	<p>УСЛУГИ ПЕЧАТИ</p> <p>На оболочке может быть нанесён логотип заказчика или рисунок в формате 1+0 и 1+1.</p>

ПРИМЕР ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ СОСИСОК В ОБОЛОЧКЕ «ВИНИПАК»

Этап	Время, мин	t, °C	Влажность, %
Обжарка (окрашивание)	10-15	50	80
Сушка	15	55-60	65-70
Копчение 1	15	60	60
Копчение 2	15	68	70-75
Варка	10-20	76 (до 72 внутри батона)	100
Душирование	10 мин., 5 мин. – перерыв, и ещё 5 мин.		

