

СЪЕДОБНАЯ КОЛЛАГЕНОВАЯ ОБОЛОЧКА тип "ДЕВРО" (тип "DEVRO Tender Plus"), «DEVRO», Ltd, Шотландия



КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

ДЕВРО (DEVRO Tender Plus) – сосисочная съедобная коллагеновая оболочка, которой характерен особо мягкий «укус», высокие технологические свойства и прекрасная гибкость, что отлично подходит для массового производства всех видов сосисок, сарделек.

Сосисочная съедобная коллагеновая оболочка **ДЕВРО** полностью удовлетворяет все требования современного колбасного производства благодаря возможности автоматического наполнения оболочки фаршем с применением современных шприцов-наполнителей и гарантирует выпуск стандартной продукции аппетитного внешнего вида.

Корректируя этапы термообработки, в первую очередь, этап копчения, есть возможность влиять на конечный диапазон "укуса", а также "вкусовые" и "пищевые" характеристики продукта в оболочке **ДЕВРО**.



НАЗНАЧЕНИЕ

Тип **ДЕВРО** используется для изготовления всех видов сосисок, сарделек, в/копченых, п/копченых, с/копченых и с/вяленных колбас в виде мини-саями, охотничьих колбасок, кабаносы и т.п.

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- съедобность и превосходный мягкий "укус";
- высокая проходимость дыма и оптимальное его поглощение для получения конечного цвета, вкуса и аромата продукта;
- наполнение без предварительной подготовки (без замачивания);
- повышение производительности в 3 раза по сравнению с натуральной черевой;
- отсутствие отходов при наполнении;
- постоянный калибр, гарантирующий стандартный размер и вес изделий;
- эластичность и прочность, гарантирующая надёжность при наполнении.

ФОРМА ВЫПУСКА

- калибры 13-32 (**основные – 18, 19, 22, 23, 26**);
- **цвета: бесцветный, "лайт браун"** (легкое копчение) и др.
- **Ø наполнения: 1:1** (например: оболочка Ø19 - калибр после набивки 19 мм); возможно перенаполнение 0,5-1,0 мм;
- **количество перекрутов:**
Ø18-26: 2,0-2,8;
- **цевка:**
Ø18, 19 – №9-10;
Ø20 – №10-11, Ø22 – №10-12;
Ø23 – №11-14, Ø26 – №12-14;
- оболочка поставляется в гофрированных куклах;
- оболочку можно поставлять с открытым концом (ОЕ) или закрытым концом (СЕ).

ПОЛЕЗНЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- при работе с оболочкой **ДЕВРО** особое внимание нужно уделять настройке оборудования, а именно центровке цевки и ее люфту относительно перекрутчика;
- наполнение рекомендуется проводить на невысокой скорости подачи фарша, при этом максимально исключая контакт оболочки с водой;
- оболочку наполняют без замачивания;
- после наполнения изделия развешивают на рамы небольшими кольцами (до 400 гр);
- время на «осадку» Ø13-26 – до 1,5 часов, для Ø32 – до 1 часа;
- неиспользованная оболочка должна быть сразу закрыта обратно в заводскую или в аналогичную упаковку для предохранения от высыхания.

УПАКОВКА

Съедобная коллагеновая оболочка **ДЕВРО** 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°C.



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 (%)	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.
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				

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 «прокусывания» также достигается при копчении 15 (максимум до 20) минут.

