

ФІБРОУЗНІ КОВБАСНІ ОБОЛОНКИ

ТМ «ВіскоТіпак»/«ViskoTeepak» (Фінляндія, Бельгія)



ВИРОБНИКИ

1. завод «Нанко» (Фінляндія);
2. завод «Lommel» (Бельгія).

ВІСКОТИПАК – це:

- найширший спектр фіброузних оболонки у світі, який дозволяє отримати бажаний продукт з точно визначеними властивостями;
- максимальна надійність, помножена на високу ступінь розтяжності з широкою кольоровою гаммою та великим вибором типів адгезії;
- два заводи – дві технології, що дозволяють отримати якісну оболонку.

ТИПИ ОБОЛОНКИ

- **Fibrous XL (Фіброуз XL)** – винятково міцна та еластична оболонка з підвищеним ступенем розтяжності, що забезпечує надійне та зручне наповнення усіх видів емульсій, включаючи емульсії холодного копчення.

Випускають два заводи.

- **Fibrous XL Brilliant (Фіброуз XL Бриліант)** – оболонка, додатково оброблена віскозою, завдяки чому досягається яскраво виражений блиск оболонки на готовому виробі. У безбарвному та натуральному відтінках має хорошу прозорість.

Виробник: завод «Нанко» (Фінляндія).

- **Fibrous ST (Фіброуз Стандарт)** – стандартний тип фіброузної оболонки, виготовлений з більш щільного паперу. Особливо підходить для точного калібрування виробів великого діаметру.

Випускають обидва заводи;

- **Fibrous FL (Фіброуз Флекс)** – НОВИЙ найтонший тип оболонки, що дозволяє досягнути максимально наближеного зовнішнього вигляду виробів до продукції у колагеновій оболонці.

Завдяки дуже тонкій, але міцній стінці, оболонка «Флекс» має високе перенаповнення та велику фаршеємність, а також дозволяє збільшити

кількість метрів у стандартному рулоні і гофрованій куклі, що зручно на виробництві, зберіганні, транспортуванні. Випускається у діапазоні калібрів 40-75 у безбарвному та кількох кольорових варіантах.

Виробник: завод «Lommel» (Бельгія).

ВЛАСТИВОСТІ ТА ХАРАКТЕРИСТИКИ

Meat Cling – властивість оболонки, що характеризує затребувану адгезію до м'яса, щоб забезпечити необхідне прилипання оболонки до поверхні продукту та відповідно її легке зняття з готового виробу.

Контрольована адгезія до м'яса відповідає за стан ковбасного виробу в процесі виробництва та за кінцевий результат при знятті оболонки, що впливає на якість продукту.

Основні типи адгезії:

- **HP-L** (завод «Lommel») і **MC-L** (завод «Нанко») – низький рівень адгезії. Застосовується для легкоз'ємної оболонки при частому прилипанні оболонки до поверхні фаршу. Основний тип.

- **HP-H** (завод «Lommel») і **MC-H** (завод «Нанко») – високий рівень адгезії. Універсальний тип адгезії, що використовується на с/к, с/в, н/к, в/к та варені ковбасні вироби. Гарантує відсутність підтікань жиру під оболонкою.

Низька адгезія – легкоз'ємна, використовується для варено-копчених, напівкопчених, варених ковбас та шинок.

Висока адгезія – використовується для всіх видів ковбас, насамперед для сирокочених, сиров'ялених, а також для ковбас з великою вірогідністю виникнення жиркових підтікань під оболонкою (для усунення підтікання жиру під оболонкою).

СКЛАД

Паперова основа (волокна дерева абоки) забезпечує міцність та основу, а целюлозне (віскозне) просочування гарантує паро- та димопроникність, дозволяючи оболонці розтягуватись та стискатись відповідно до етапу виробництва при абсолютній рівності батона.

АСОРТИМЕНТ

- більше 80 калібрів від 28 мм до 245 мм;

- 7 різних ступенів адгезії від двох заводів-виробників;

- більше 20 стандартних та нестандартних кольорів (безбарвний, білий, чорний, колекції натуральних та бурштинових відтінків, червоного та коричневого кольору, відтінки червоного дерева та різні комбінації вищезазначених кольорів).

Колір onion 56 (цибулевий 56) – НОВИЙ колір в асортименті, який являється оригінальним рішенням для випуску варених ковбас та шинок в оболонці.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

Підготовка – замочування у воді при 40-50°C протягом 30-60 хвилин (рекомендація виробника).

Зверніть увагу!

Замочування оболонки «Lommel» (Бельгія) проводити максимально довго (60 хв) при постійній макси-мально високій (50°C) температура-турі.

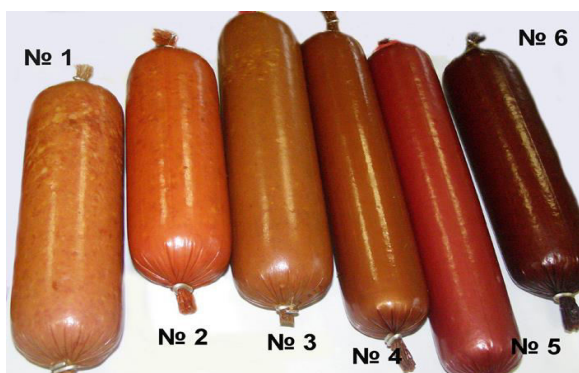
Зберігати оболонки потрібно в сухих умовах при температурі від 0 до 35 °C та відносній вологості від 50 до 70%.



АСОРТИМЕНТ ФІБРОУЗНИХ ОБОЛОНОК ТМ «ВіскоТіпак»

Каталог кольорів

Колір оболонки	Наявність на складі	Колір оболонки	Наявність на складі
Clear 00 (Безбарвний)	+	Mahogany light 10 (Світлий махагон)	-
B 07 (Легке копчення)	+	Amber 13, Amber 83 (Бурштиновий)	-
Black 41 (Чорний)	+	Brown 16, 85, 86, 94, 98 (Коричневий)	-
White 49 (Білий)	+	Mahogany 17 (Махагон)	-
Nat 55 (Натуральний)	+	Orange brown 36 (Оранжево-коричневий)	-
Onion 56 (Цибулевий)	+	Red Brown 43 (Червоно-коричневий)	-
Red 18 (Червоний)	-	Orange light 82 (Світло-оранжевий)	-
Brown Mahogant 84 (Коричневий махагон)	-	Beige 87 (Бежевий)	-
Fibrous Nat 08, 30, 34, 35, 40 (Натуральний)	-	Red 97, Red 99 (Червоний)	-



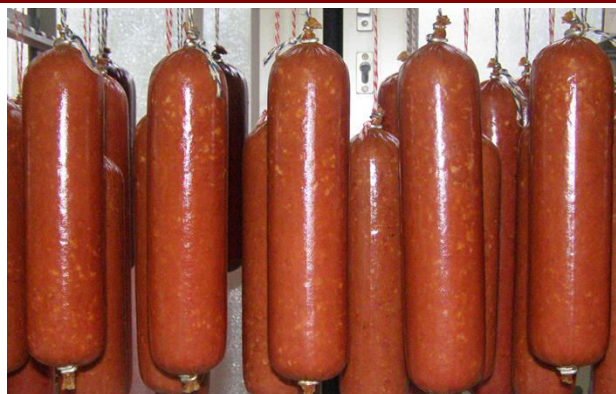
Ковбаса в оболонці тип Фіброуз XL

№ 1 – колір «Clear 00»; № 2 – колір «NAT 35»; № 3 – колір «B07»;
№ 4 – колір «Brown 85»; № 5 – колір «Brown 98»;
№ 6 – колір «Red 97»;



Ковбаса напівкопчена в оболонці тип Фіброуз XL

№1 - колір «Brown Mahogant 84» з сіткою 55/4/4 РОМБ біла
№ 2 – колір «Clear 00» з сіткою 55/4/4 РОМБ біла



Оболонка безбарвна тип Фіброуз XL БРИЛЛІАНТ



Кольорова гамма фіброувної оболонки «ВіскоТіпак»



Н/к ковбаса в оболонці тип Фіброуз XL Ø 45 колір «NAT 55»



С/к ковбаса в оболонці тип Фіброуз XL Ø 45 колір «Clear 00»