

# НОВЕ ПОКОЛІННЯ КОЛАГЕНОВИХ ОБОЛОНОК – тип «СЕЛЕКТ-ЦЕ» (тип «SELECT-C») «Devro» s.r.o., Чехія



## ОПИС

Колагенові їстівні оболонки «СЕЛЕКТ-ЦЕ» – нове покоління сосисочних оболонок. Це інноваційна розробка у сфері технологій виробництва їстівних колагенових оболонок найвищої якості.

Їстівні оболонки «СЕЛЕКТ-ЦЕ» – новинка 2010 року, еволюційне продовження широкої серії високоякісних їстівних оболонок від лідера ринку колагенових оболонок. Оболонка дозволяє максимально імітувати натуральну баранячу череву, перевершивши її за всіма показниками, в тому числі, ціновими.

**Найкраща їстівна сосисочна колагенова оболонка на сьогоднішній день у світі!**

## ПЕРЕВАГИ ТА ОСОБЛИВОСТІ ДАНИХ ОБОЛОНОК

1. **абсолютно тонка стінка оболонки** (тонша, ніж у будь-якої іншої їстівної колагенової сосисочної оболонки, що виробляється на даний момент у світі);
2. **відсутність ефекту відчуття оболонки при «укусі»** (нижчий, ніж у натуральної баранячої черевки чи будь-якої іншої їстівної колагенової їстівної оболонки);
3. **дуже тонкий пучок у місці перекрутів**;
4. **щільне прилягання оболонки** по всій площі батона після повторної термообробки, **включаючи краї батонів**;
5. **механічна міцність** на рівні аналогів, **готовність до використання з упаковки**;
6. **скорочення часу термообробки на 15%, упаковки – на 10%.**

## ПЕРЕВАГИ ДОЗВОЛЯЮТЬ:

1. **повністю замінити баранячу череву** при випуску сосисок (наприклад, «Сосиски віденські») без втрати зовнішніх якісних показників та смакових характеристик продукції;
2. **знижити затрати виробництва** за рахунок заміни натуральної кишсировини на оболонку з ідентичними зовнішніми та функціональними характеристиками;
3. **збільшити продуктивність** за рахунок високої стандартної якості у порівнянні з баранячою черевкою, **налагодити випуск стандартної продукції** (вага, розмір);
4. **підвищити якість продукції** за рахунок відмінної кусаємості та відсутності відчуття оболонки при споживанні продукту;



5. покращити зовнішній вигляд продукції у колагеновій оболонці, **усунувши розкриття оболонки з країв батона** після повторної термообробки.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

Калібри оболонки: **19; 22.**

Колір: **безбарвна;**

Калібр наповнення: **1:1**

(наприклад: оболонка Ø19 – калібр після набивки 19 мм), можливе перенаповнення 0,5-1 мм (з практики роботи);

Кількість перекрутів:  
**Ø19-22: 2,0-2,8**

Цівка:  
**Ø19: №9-11**  
**Ø22: №10-12.**

## Рекомендований режим термообробки

Режим	t, °C	Вологість, %	Час
Прогрівання	55	60	7
Сушка	60	-	10
Варка	75	100	6
Сушка	60	-	20
Копчення	65	-	10-15
Провітрювання	60	-	5
Варка	75	100	до готовності
Сушка	60	-	3
Охолодження	5 хв (душ), 10 хв (перерва), 5 хв (душ)		

- **Режим термообробки може коригуватись у залежності від виду термокамер, самої продукції та інших умов.**
- **Невикористана оболонка повинна бути відразу запакована у заводську або аналогічну упаковку, щоб запобігти висиханню.**

**Втрати при термообробці «СЕЛЕКТ-ЦЕ»:**  
до 4% (сосиски), до 8% (напівкопчені ковбаски).