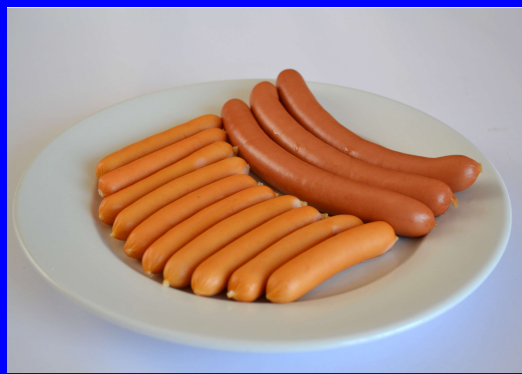


НОВЕ ПОКОЛІННЯ КОЛАГЕНОВИХ ОБОЛОНОК –

тип «**SELECT-C**» «Devro» s.r.o., Чехія

тип «**SELECT-S**» «Devro» s.r.o., Шотландія



ОПИС

Колагенові їстівні оболонки «**SELECT-C**» / «**SELECT-S**» – нове покоління сосисочних оболонок. Це інноваційна розробка у сфері технологій виробництва їстівних колагенових оболонок найвищої якості.

Їстівні оболонки «**SELECT-C**» / «**SELECT-S**» – новинка 2010 року, яка у своєму класі оболонки і надалі являється неперевершеним продуктом, є еволюційним продовженням широкої серії високоякісних їстівних оболонки від лідера ринку колагенових оболонки. Оболонка дозволяє максимально близько 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

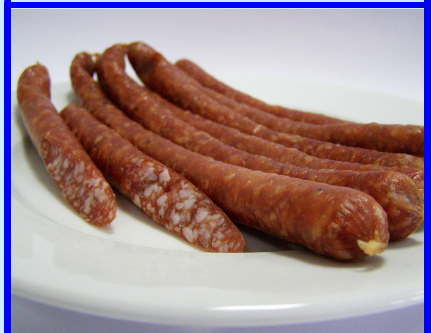
Калібри оболонки «**SELECT-C**» / «**SELECT-S**»:
19; 22.

Колір оболонки «**SELECT-C**» / «**SELECT-S**»:
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
«**SELECT-C**» / «**SELECT-S**»:
до 4% (сосиски), до 8% (напівкопчені ковбаски).