

ЇСТИВНА КОЛАГЕНОВА ОБОЛОНКА ДЛЯ ГРИЛЮ тип «ФАЙН-АФФ» (тип «FINE-AFF») «Devro» s.r.o, Чехія



ОПИС

Оболонка «ФАЙН-АФФ» («FINE-AFF») використовується для виготовлення ковбасок-напівфабрикатів з подальшим приготуванням на грилі, барбекю, сковороді, в духовці і т.д.

За зовнішнім виглядом і властивостями готові вироби в оболонці «ФАЙН-АФФ» («FINE-AFF») ідентичні виробам в натуральній череві.

Виробникам ковбасних виробів пропонується два основних способи виготовлення ковбасок-напівфабрикатів в оболонці «ФАЙН-АФФ» - це ковбаски з попередньою обробкою (наприклад, «білі» ковбаски), а також сирі напівфабрикати.

Готові продукти в данній оболонці витримують заморозку-розморозку без втрат основних властивостей.

При виготовленні напівфабрикатів, які попередньо пройшли термообробку слід виконувати наступні режими термообробки:

- сушка – поетапна варка;
- сушка – копчення-поетапна варка.

Наприклад,

- сушка – 15-20 хв, при темп. 55 60°C;
- варка (поетапна) – до готовності (макс. темп. +76 °C).

Примітка.

Етап «Копчення» перед етапом «Варка» використовується виробником в якості додаткової термообробки (при необхідності).

Оболонка може використовуватись при виготовленні сирих напівфабрикатів (охолоджених, заморожених) та інших видів ковбасок-гриль преміум класу.

ОСНОВНІ ПЕРЕВАГИ

- висока термостійкість та адаптація для жарки продукту на грилі, можливість заморозки-розморозки продукту зі збереженням якісних характеристик оболонки;
- ефективно наповнення на всіх шприцах-наповнювачах, в т.ч. на автоматах з високою виробничою продуктивністю;
- стабільність калібру, гарантований стандартний розмір та вага продукту;
- більш м'який «укус», ніж в натуральній череві, абсолютна їстівність;
- блискуча поверхня і привабливий зовнішній вигляд продукту;
- хороша прозорість оболонки та видимість структури фаршу;
- більш тривале зберігання продукції (в т.ч. і в замороженому вигляді) без втрати якісних показників.

ФОРМА ВИПУСКУ

- калібри оболонки тип «ФАЙН-АФФ»:

19-26 (основні – 22, 24, 26);

- наповнення – 1:1 (наприклад, оболонка Ø19 – калібр після наповнення 19 мм, можливе перенаповнення 0,5-1 мм);

- кількість перекутів:

Ø19-24: 2,0-2,8;

Ø26: 2,4-3,2;

- розмір (номер) цівки:

Ø19: №9-11; **Ø21-22:** №10-12;

Ø23: №11-14; **Ø24, 26:** №12-14;

- оболонка постачається безбарвна у гофрованих куклах;

- оболонку можна постачати з відкритим кінцем (OE) або закритим кінцем (KN).

УПАКОВКА ТА ЗБЕРІГАННЯ

Їстівна колагенова оболонка тип «ФАЙН-АФФ» заповнена в герметично закриті коробки, в кондиціонованому стані, гофрована і готова до використання без підготовки та замочування.

Зберігати оболонку у закритій коробці в сухому приміщенні при температурі від +5 до +25°C.

Невикористана оболонка повинна бути відразу закрита назад у заводську або аналого-гічну упаковку для запобігання висиханню.

КОРИСНІ

ТЕХНОЛОГІЧНІ ПОРАДИ

- при роботі з оболонкою «ФАЙН-АФФ» особливу увагу слід приділити налаштуванню обладнання, а саме центруванню цівки та її люфту відносно перекутчика;

- наповнення рекомендується проводити на невисокій швидкості подачі фаршу, при цьому максимально уникаючи контакту оболонки з водою;

- оболонку наповнюють без замочування;

- після виготовлення готові вироби реалізують в різних станах (термооброблені та сирі) в різноманітній упаковці, в т.ч. в охолодженому/замороженому вигляді;

- готову продукцію можна заморожувати у підвишеному вигляді або в груповій упаковці, але попередньо розділити на окремі батони, при цьому між шари ковбасних виробів рекомендується покласти прокладку з поліетилену (або аналогічного матеріалу).

