

СОСИСОЧНА ДИМОПРОНИКНА ПОЛІАМІДНА ОБОЛОНКА тип «МІНІСМОК» (тип «MINISMOKE»)

"Devro" s.r.o., Чехія



ОПИС

Тип «МІНІСМОК» – сосисочна димопроникна поліамідна оболонка, виготовлена з суміші полімерів за особливою технологією із застосуванням спеціальних фарб, що дозволяє ароматичним речовинам при копченні проникати через оболонку всередину продукту.

«МІНІСМОК ПРОЗОРИЙ» – **НОВА** серія в лінійці димопроникних сосисочних поліамідних оболонок **«МІНІСМОК»**, структура яких дозволяє максимально імітувати зовнішній вигляд готової продукції в **сосисочній целюлозній оболонці**.

АСОРТИМЕНТ

* калібри – 16-40 (основні: **19, 22, 24, 32**);

* колір:

- **лайт-браун** (св.-коричн.);

- **річ-браун** (копчення);

- **ТРАНСПАРЕНТ** (прозорий);

- **ТРАНСБРАУН** (з відтінком копчення);

- **ТРАНСОРАНЖ** (копчення з відтінком лосося).

* форма випуску – гофрована кукла (нагель).

КОРИСНІ ТЕХНОЛОГІЧНІ ПОРАДИ

- рекомендоване перенаповнення (з практики) – **10-12%** (діаметр набивки **Ø19 – 21,5-21,8 мм, Ø22 – 24,2-24,6 мм**);

- рекомендується застосовувати **«вологе копчення»**;

- кількість перекутів – **2,5-3,1** (калібри до 26 мм); **2,5-3,2** (калібри від 32 мм).

ОСНОВНІ ПЕРЕВАГИ ОБОЛОНКИ

- достатньо висока проникність для ароматичних речовин диму при копченні, що дозволяє досягти смаку та аромату копчення в готовому виробі;

- не морщиться при тривалому зберіганні самостійно і в додатковій (транспортній, вакуумній) упаковці, тип **«МІНІСМОК»** легко знімається;

- наявність сформованого батону під оболонкою, а також рум'яна скоринка після термообробки сприяють ущільненню структури фаршу та покращенню кусання;

- інертність до впливу бактерій і плісняви, тривалий термін зберігання, кольорова гамма натуральних відтінків, можливість маркування;

- механічна міцність, сталість калібру оболонки тип **«МІНІСМОК»**, термостійкість, простота застосування (готова до безпосереднього застосування з упаковки);

- поліамідна оболонка **«МІНІСМОК»** призначена для роботи на всіх типах автоматичного та напівавтоматичного обладнання;

- оболонка дозволяє зберігати високу продуктивність виробництва, надає можливість випускати продукцію стандартної ваги та розміру за рахунок високих механічних показників.

- підготовлена до безпосереднього використання з упаковки RTU (Ready To Use).

Режим	t, °C	Вологість, %	Час
Прогрівання	55	80	15 хв
Сушка	65	45	15 хв
Копчення 1	70	60	10 хв
Копчення 2 *	75	80	7 хв
Варка	78	100	до готовності
Охолодження		Душ (10 хв)	

* Етап "Копчення 2" необхідно застосовувати у випадку, якщо термокамера не дає достатнього ефекту копчення (насиченого аромату виробу, рум'яної скоринки під оболонкою)

Втрати при термообробці не перевищують 2%.

