

# 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%.**

