

# ЇСТИВНА КОЛАГЕНОВА ОБОЛОНКА

## тип «ЕДІКОЛ Т» (тип «EDICOL T») "Devro" s.r.o., Чехія

Трубочата колагенова оболонка «ЕДІКОЛ Т» розширює можливості виготовлення виробів з тепловою обробкою в сітках для копчення та у металічних формах.

Винятковість застосування колагенової плівки «ЕДІКОЛ Т» полягає у можливості її використання на автоматичному кліпсувальному обладнанні з використанням спеціального аплікатора.

### «ЕДІКОЛ Т» використовується для виготовлення наступних виробів:

- імітація синюги та пузирів для варених ковбас;
- для заміни яловичих кругів для варених, напівкопчених, варено копчених та копчених ковбасних виробів;
- для шинок в оболонці;
- для формованих виробів.



### ПЕРЕВАГИ ВИКОРИСТАННЯ ОБОЛОНКИ «ЕДІКОЛ Т»

- максимально наближено **повторює зовнішній вигляд ковбас** в натуральній оболонці;
- підходить для **ручного наповнення** з імітацією обв'язки шпагатом, способом традиційно прийнятим для виробів у кругах;
- підвищення рівня **стандартизації зовнішнього вигляду** готової продукції;
- допускається наповнення **на шприцах з кліпсатором** з протяганням шпагату вздовж батона (для фіксування довжини батона);
- покращення **санітарно-гігієнічних параметрів** продукту;
- можливість використання кольорових оболонок (колір дарк, смок) для **скорочення термообробки** та уникнення зовнішнього фарбування оболонок штучними барвниками;
- **зниження термовитрат** у порівнянні з натуральною оболонкою;
- **втрата ваги** при термообробці варених ковбасних виробів складає **1,5 – 2%**;
- великий асортимент можливих форм наповнення (у вигляді «міхурів» вагою 1-1,5 кг, у вигляді «батонів» вагою від 1,2 до 2 кг, у вигляді «синюги» вагою до 6,5 кг).

### РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ «ЕДІКОЛ Т»

Колагенову оболонку «ЕДІКОЛ Т» наповнюють у великому асортименті можливих форм (у вигляді «міхурів» вагою 1-1,5 кг, у вигляді «батонів» вагою 1-2 кг, у вигляді «синюги» вагою до 6,5 кг).

Оболонку «ЕДІКОЛ Т» потрібно набивати у співвідношенні 1:1 з номінальним калібром оболонки. Але якщо після набивки ще застосовується обв'язка шпагатом через 4-5 см, то потрібно зменшити набивку. Наприклад, використовуючи, при імітації синюги, оболонку діаметром 125 мм набивку потрібно робити 120 мм, оскільки після перев'язки шпагатом по всій довжині, діаметр ковбасного виробу буде дорівнювати тим самим 125 мм.

У випадку використання «батона» великої довжини доцільно підвішувати батон не за два кінці, а робити додаткову петлю в центрі для зменшення навантаження у нижній частині при провисанні. При підвішуванні за одну петлю - батон повинен важити до 1,2 кг.

Трубочата їстівна колагенова оболонка «ЕДІКОЛ Т» використовується тільки в сухому вигляді (без замочування) одразу після відкриття упаковки. При використанні необхідно уникати попадання води на оболонку. Щоб невикористана оболонка не висихала її потрібно закрити у заводську упаковку або поліетиленовий пакет і залишити у прохолодному місці при темп. від +4 до +6 °С.

### ПОРЯДОК ВИКОРИСТАННЯ колагенової оболонки «ЕДІКОЛ Т»

На підготовані трубки (тубуси) діаметром 40-50 мм одягнути сітку, яка поступово скручується з рулону. З одного із кінців трубки всередину просунути оболонку. Далі, взявши за краї сітку і оболонку, вийняти вже разом розміщену всередині сітку, оболонку. Залишається тільки нарізати фрагменти необхідного розміру, зав'язати або закліпсувати один кінець і передати для набивки. Такі тубуси можуть виконувати роль тимчасових аплікаторів при кліпсуванні на певних видах кліпсаторів.

Це можливо на будь-якому виробництві, але в цеху, який випускає на добу кілька тонн шинки і вареної ковбаси великого діаметру, такий метод не є рентабельним. Оптимальне рішення запропоноване заводом "Devro", s.r.o. (Чехія). Розроблені **металічні аплікатори**, які значно зменшують час на підготовку оболонки до виробництва, дозволяють працювати практично повністю у автономному режимі з використанням кліпсувального обладнання. Це пришвидшує процес виробництва, знижує затрати і, відповідно, збільшує рентабельність підприємства.

Маючи достатній досвід роботи на підприємствах м'ясної промисловості України, ми визначили кращі режими термічної обробки, враховуючи склад популярних видів ковбасних виробів. Рекомендуємо його Вам для варених ковбас.

### ТЕРМООБРОБКА ДЛЯ ВАРЕНИХ КОВБАС ПРИ «ОБЖАРЦІ З ДИМОМ»

Етап	Температура (° C)	Вологість (%)	Час (хв.)
Сушка	55-60 (до відсутності вологи на поверхні)	-	30-40
«Обжарка з димом»	75-76 (до t всередині батону 40-45°C)	10	1,5-2 год.
Варка	75-76 (до t всередині батону 72°C)	100	
Кінцева варка	72	100	10
Охолодження (3 етапи)	5-7 хв. - душ, 15-20 хв. – охолодження в приміщенні (без води), 5-7 хв. - душ		

**Зверніть увагу!** При варці в котлах «обжарку з димом» потрібно продовжити на 30-40 хв. до температури всередині батону 50 °С, етап варки буде наступний:

1. загрузка в котел при t = 68 °С;
2. поступове збільшення t в котлі до 75 °С;
3. температура в камері в процесі обсмаження і варки повинна бути не вищою 76 °С, а температура всередині батона не вище 72 °С.

### ТЕРМООБРОБКА ДЛЯ ВАРЕНИХ КОВБАС ПРИ «КОПЧЕННІ»

Етап	Температура (°С)	Вологість (%)	Час (хв.)
Сушка	60-65	-	40-50
«Копчення»	65-68	-	15-25
Варка	75-76 (до t всередині батону 72°C)	100	
Кінцева варка	72	100	10
Охолодження (3 етапи)	5-7 хв. – душ, 15-20 хв. – охолодження в приміщенні (без води), 5-7 хв. - душ		

Наведені дані мають інформаційний характер і можуть бути змінені у залежності від обладнання, яке використовується.

Номинальний калібр EDICOL T	Калібр наповнення	Рекомендований діаметр насадочної трубки	Рекомендований розмір кліпси	Рекомендований розмір сітки (постачається додатково)	Середня фаршомність (на 1 м)
50	50-55	28, 30	18-9/5 x 1,5	80/6/9 СОТИ, РОМБ: 50/6/3	1,5-1,7
60	55-60	28, 30	18-9/5 x 1,5	80/6/9, СОТИ, РОМБ: 50/6/3, 55/4/4	2,2-2,4
90	90	36-48	18-9/5 x 1,5	100/6/5 Classic: 100/36, 125/36, Big Net: 100/9	4,0-4,5
105	105	36-48	18-12/5 x 2,5	100/6/5 Classic: 100/36, 125/36, Big Net: 100/9, 120/10	5,5-6,0
125	125	48	18-12/5 x 2,5	Classic: 125/36, 150/36, Big Net: 120/10	6,5-7,5

### УПАКОВКА І ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ

- форма випуску «ЕДІКОЛ Т» – гофровані кукли;
- попередньо запакована в п/е пакети, які захищають оболонку від висихання, а потім у картонні ящики з етикетками, на яких знаходиться детальний опис продукту;
- термін придатності 24 місяці.

