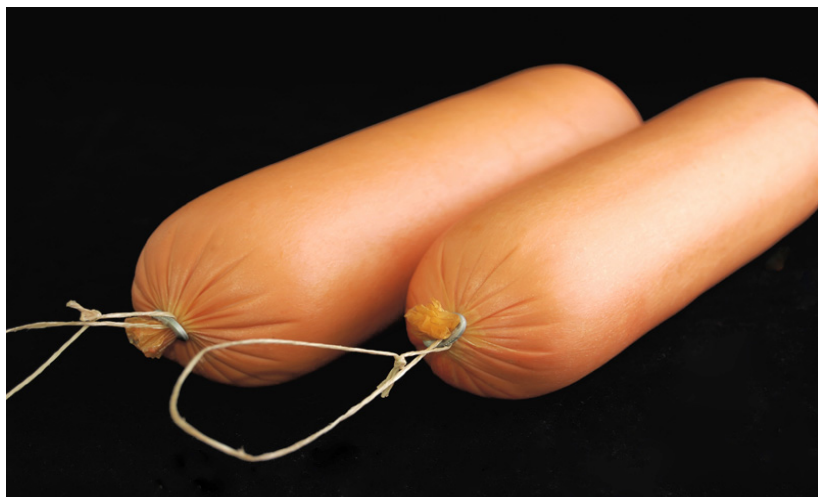


Натурин-S

Коллагеновая колбасная оболочка НАТУРИН



Натурин-S (Сербия)

Коллагеновая колбасная оболочка НАТУРИН

ОПИСАНИЕ И НАЗНАЧЕНИЕ:

В настоящее время производитель оболочки НАТУРИН, стремясь максимально удовлетворить растущие потребности мясоперерабатывающих предприятий, выпускает оболочку НАТУРИН, предназначенную для выработки различных групп колбасных изделий с учетом возможных способов их формовки и особенностей технологии производств, с повышенной фаршеемкостью.

Белковая колбасная оболочка НАТУРИН-S применяется при производстве всех видов колбас: сырокопченых, полукопченых, варено-копченых, вареных и ветчин в оболочке.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- оболочка НАТУРИН-S превосходит кишечную по прочности и бактериальной чистоте;
 - микроструктура оболочки обеспечивает равномерное проникновение дыма и водяных паров по всей поверхности оболочки, что обеспечивает требуемые органолептические показатели готовой продукции;
 - оболочка НАТУРИН-S термоусадочна, позволяет сохранять форму колбасных изделий при охлаждении и хранении;
 - она отличается высокой эластичностью и повышенной фаршеемкостью;
 - крашенная оболочка позволяет значительно улучшить товарный вид колбасных изделий.
- поставляется в рулонах по 400 – 600 м; в гофрированном виде; по желанию заказчика – оболочка может быть маркирована. Маркировка наносится на оболочку до начала процесса гофрирования и замачивания оболочки. На сегодняшний день имеется возможность производить нанесение маркировки методом флексографии по эскизам заказчика с максимальной возможностью использования цветовой гаммы «6+6».

АССОРТИМЕНТ:

Калибры:от Ø 32 до 140мм.

Стандартные цвета: бесцветный, лук, коричневый, карамель,, светлый махогон, махогон.

Тип оболочки Натурин S	Калибр, мм	Цвет	Назначение
EW-D S	32–140	Бесцветный	вареные, варено-копченые, полукопченые колбасы и ветчины в оболочке.
EWDS EP	32–140	Лук	
легкоъемный		Лосось	вареные, варено-копченые, полукопченые колбасы и ветчины в оболочке с большими заменами основного сырья.
EW-D SEP	32–140	Карамель	вареные, варено-копченые, полукопченые колбасы и ветчины в оболочке с большими заменами основного сырья.
легкоъемный		Коричневый	
R2L-D S	32–115	Светлый махогон	сырокопченые и сыровяленые колбасы, вырабатываемые по традиционной и ускоренной технологии, а также вареные, варено-копченые и полукопченые колбасы и ветчины в оболочке.
		Махогон	

ПОДГОТОВКА:

При подготовке оболочки к использованию (разматывании рулона, нарезании на отрезки) необходимо следить за тем, чтобы поверхности оборудования, соприкасающиеся с оболочкой, не имели неровностей, зазубрин, шероховатостей. Разрезать оболочку следует в сухом виде. Рекомендуются разматывать оболочку в вертикальном положении рулона.

ЗАМАЧИВАНИЕ:

Общие условия замачивания коллагеновых оболочек:

Любую белковую оболочку традиционно замачивают в водном растворе поваренной соли при комнатной температуре, строго соблюдая время замачивания. Следует отметить, что соляной раствор, с одной стороны, упрочняет оболочку за счет некоторой денатурации белка, а с другой, делает ее «жестче» из-за замещения молекулами соли молекул воды вокруг белковой молекулы.

Внимание: Необходимо учитывать, что замачивание гофрированной и негофрированной оболочки производится в разных условиях. Это объясняется тем, что в процессе гофрировки оболочка смягчается специальными маслами, находится в предувлажненном состоянии.

Традиционные способы замачивания:

- 1 способ:** оболочку замачивают в течение 12 минут при температуре 2025 °C в 10% растворе поваренной соли. После замачивания оболочку вынимают из раствора и оставляют на столе для дальнейшего размягчения на 10 – 15 минут.
- 2 способ:** оболочку замачивают на 30 – 60 минут при температуре 5 – 10 °C в насыщенном растворе поваренной соли (1 кг соли на 4 литра воды).

Специальные способы замачивания:

Дополнительные способы замачивания применяются в случаях, когда оболочка требует дополнительного упрочнения структуры в силу затруднений при ее клипсовании (когда невозможно следовать рекомендациям по выбору скрепок, матриц и прочее).

1 способ: следует приготовить водный раствор NaCl из расчета 3 кг соли на 10 л воды комнатной температуры. После полного перемешивания оболочку следует положить в емкость с раствором на 6 – 12 часов.

2 способ: в случае, когда оболочка пересушена (неправильно хранилась, истекает срок хранения), необходимо в несколько раз увеличить время замачивания, либо увеличить температуру раствора до 30 – 35 °С.

3 способ: для переувлажненной оболочки лучше замачивание производить в насыщенном растворе поваренной соли при температуре +4 °С (добавив в раствор лед) в течение 1 часа.

НАБИВКА:

При набивке оболочки НАТУРИН-S на любых типах клипсаторов следует выполнять общие рекомендации. Гофрированные трубки необходимо насаживать на цевку «елочкой» внутрь, т. е. вершиной «елочки» к шприцу.

Формовку колбасных изделий осуществляют непосредственно после подготовки оболочки.

Размер и вид клипс и номер матриц подбирают в зависимости от диаметра оболочки и типа клипсатора, указанных в таблице 1.

Наименование оборудования	Диаметр, мм	Номер (размер) клипсы	Номер (размер) матрицы
Poly Clip FCA S3451 Alpina DKF/18	40–45	18x7 (5x1,5L)	18x7A
	45–60	18x9 (5x1,75L)	18x9
	50–65	18x11 (5x2L)	18x11
	80	18x12 (5x2,2L)	18x12
Poly Clip FCA 3401	40–45	15x8 (5x1,5L)	4 au
Poly Clip FCA 3411	45–55	15x9 (5x1,5L)	15x10
	50–65	15x10 (5x1,5L)	15x10
Alpina DKF 1061	40–45	2,4	2,6/2,8
	50–65	2,8	2,8
Technopack DCA - E 200	40–50	210/230	3,4/3 давление 3,8/4 время
	50–65	240/242	
Technopack KDC/KDC 90	40–50	220/230	4 давление
	50–65	240/242	

Рекомендуемые параметры набивки приведены в таблице 2.

Калибр, мм	Диаметр наполнения, мм	Диаметр цевки, мм	Фаршеемкость/м
35	38-40	22	1160
40	44-46	25	1260
45	45-47	25	1340
50	54–56	28	1460
55	59–62	28	1620
60	64–66	36	2260

65	69–72	36	2440
80	85–87	48	3440

ТЕРМООБРАБОТКА:

Термообработку колбасных изделий, вырабатываемых в оболочке НАТУРИН, следует проводить по традиционной схеме в соответствии с действующей нормативно-технической документацией.

Внимание: При повышении температуры обжарки выше 75 °С происходит разрушение коллагена, приводящее к разрыву оболочки. По той же причине температура варки не должна превышать 65 °С. Доваривание производится при температуре 75 °С.

При использовании оболочек НАТУРИН, окрашенных в цвета копчения, возможно сокращение общего времени копчения дымом, что позволит сократить время термообработки и уменьшить термопотери. В среднем термические потери вареных изделий, вырабатываемых в оболочках НАТУРИН по традиционной схеме термообработки, достаточно низки в силу толщины стенки и составляют от 5 до 6%.

Во избежание появления морщин на оболочке, готовую колбасу необходимо подвергнуть душированию до температуры в сердцевине 12–14 °С.

При выработке сырокопченых колбас в оболочках НАТУРИН типов R2LDи R2 могут использоваться все традиционные технологии; на стадии созревания рекомендуется непрерывно уменьшать температуру и относительную влажность воздуха с 22 °С и 95% до 18 °С и 85% соответственно в течение 710 дней при незначительном движении воздуха 0,20,5 м/с.

Рекомендуемые терморежимы :

Стадии процесса				
Подсушка	Обжарка с дымом	Обжарка с дымом	Варка	Варка (доваривание)
	1 стадия	2 стадия		
t=5060 °С, влажность 1520%, скорость движения воздуха 12 м/с	t=60-65°С, влажность 1520%, скорость движения воздуха 12 м/с	t=6065 °С, влажность 5055%, скорость движения воздуха 12 м/с	t=65 °С, влажность 99%	t=75 °С, влажность 99% до температуры в центре батона 72 °С

Внимание: Время процесса каждого из этапов зависит от типа колбасы, технических возможностей термокамеры, цвета оболочки (для окрашенных в цвета копчения оболочек НАТУРИН-S время на копчении будет меньше, чем для тех же оболочек, но в бесцветном исполнении).

УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРНЕНИЯ:

Оболочку хранят в сухом помещении при температуре 15 – 20 °С и влажности 6070% в упаковке изготовителя. В случае хранения оболочки при более низких температурах ее необходимо предварительно выдержать в течение 24 часов при комнатной температуре.