пленка Целлюлозная

Целлюлозная пленка (Целлофан) для копченостей используется для упаковки, а также для копчения пищевых продуктов: мясо- рыбопродукты, сыры. Целлофан при копчении позволяет уменьшить потери, которые могут возникнуть в готовом продукте из-за интенсивного испарения, вызывая уменьшение массы продукта. Проницаемы для водяного пара и газов, поэтому очень успешно применяется в качестве упаковки под эластичные сетки для производства ветчины, копченой филейной вырезки, рыбной продукции, копченых сыров и т.п. Не требует ограничения температурного режима копчения и варки

Характеристики

Ширина, мм: 480 Длина, м: 200 Толщина, мкр: 35

Технологические рекомендации:

Этап I. Подготовка

Целлюлозная пленка готова к использованию без предварительной подготовки. Целлюлозная оболочка Целлофан также может использоваться без предварительной подготовки, либо подвергаться замачиванию путем окунания в воду непосредственно перед формовкой.

Этап II. Наполнение

Отрезки оболочки наполняют рукой, при этом большим пальцем регулируют спуск оболочки с цевки. Метод вязки в этом случае зависит от диаметра оболочек и веса батона: чем тяжелее батон, тем прочнее должна быть вязка. Наполненные батоны вяжутся шпагатом с несколькими перевязками или клипсуются. Сформованные батоны вешаются на вертикальные или кладутся горизонтально на специальные рамы. Диаметр наполнения зависит от процесса и требуемого диаметра продукта. Формование оболочки лучше проводить с перенаполнением до 5% от номинального диаметра. Максимальная длина готового изделия не должна превышать 20 см во избежание разрыва оболочки у верхней клипсы и потери однородной формы.

Этап III. Клипсование

Оболочка клипсуется на всех типах клипсаторов, формуется вручную.

Этап IV. Термическая обработка

Для больших калибров (80 мм и выше) наиболее оптимально подходят термические режимы, используемые при производстве колбас в говяжьих синюгах. Так как целлюлоза является термостойким материалом, то при термической обработке изделий допускается применять высокие температуры вплоть до 100°С, что гарантирует получение хорошо проваренного продукта.

ПРОЦЕСС	Температура в камере,°С	Температура в центре батона, °С	Продолжительность, мин	Относительная влажность, %
подсушка	55-60	-----	70-80	-----
обжарка	80	-----	15-20	-----
копчение	80	- ----	20-25	70-80
варка	80	до 72	60-65	99-100

Этап V. Охлаждение

Душирование водой при температуре 10-12°С в течение 30 минут.

Условия хранения

Хранить пленку и оболочку следует в упаковке изготовителя в закрытых, чистых, сухих складских помещениях без посторонних запахов, защищенных от солнечного света, на расстоянии не менее 1 м от нагревательных приборов, при температуре 17-23 °С и относительной влажности 35-55%. Перед

использованием оболочку следует выдержать в помещении с комнатной температурой в течение 24 часов.

Сроки хранения

6 месяцев со дня изготовления при условии сохранения целостности заводской упаковки и условий хранения.