

Коллагеновая колбасная оболочка **Фабиос**

производитель: «Фабиос», Польша



Использование

Искусственная белковая оболочка ФАБИОС применяется для всех видов колбасных изделий: сыровяленых, сырокопченых, варено-копченых, полукопченых и вареных колбас, сарделек, продукции из мяса птицы, сыродельных изделий, продуктов специального ассортимента: с обсыпками, белой плесенью и т.д.

Оболочки ФАБИОС имеют все функциональные свойства обычных белковых оболочек и хороши при работе на всех типах набивочных машин. Оболочки имеют высокую степень проникновения влаги, пара и дыма.

Ассортимент:

Белковая оболочка ФАБИОС поставляется на российский рынок нескольких видов:

FG, FGC- 2,3,8,9 FGS - традиционные виды, подходящие для производства вареных, полукопченых и варёно-копченых колбас, пригодны для работы на клипсаторах.

Цвета:

натуральный

FG



карамельный

FGS



луковый	FGC-2	
красного дерева	FGC-3	
бледно-розовый	FGC-8	
сливовый	FGC-9	

Предлагаемые калибры: 22, 26, 28, 32, 35, 38, 40, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 100, 120 мм.

FW, FWS, FWC, –2,3,8, FWR - **кольцевая оболочка** для производства полукопчёных, варёно-копчёных и сырокопченых колбас. Предлагаемые калибры: 32,35,38,40,43 мм.

Цвета: FW, FWS, FWC, –2,3,8, FWR

натуральный	FW	
карамельный	FWS	
луковый	FWC-2	
красного дерева	FWC-3	
бледно-розовый	FWC-8	

FGR, FGRS применяются для производства всех видов **сырокопченых колбас**.
Предлагаемые калибры: 32,35,38,40,45,50,55,58,60,65,70,75,80,85 мм.

Цвета FGR, FGRS:

натуральный	FGR	
карамельный	FGRS	

FGR – **легкоъемный тип** оболочки ФАБИОС, имеет внутреннее покрытие, которое позволяет уменьшить прилипание фарша к оболочке после варки и копчения.
Предлагаемые калибры: от 35 до 65 мм.

Цвета:

натуральный	FGP	
карамельный	FGPS	
луковый	FGPC-2	
красного дерева	FGPC-3	
бледно-розовый	FGPC-8	
сливовый	FGPC-9	

ГН (ХУККИ – ФАБИОС) – для производства всех видов колбас. Это **сочетание** коллагеновой оболочки ФАБИОС с **нитяной сеткой** разной формы. Предлагаемые калибры: от 45 до 90 мм.

Цвета: натуральный, свойственный коллагену, с нитью или сеткой разных цветов.

Формы поставки оболочки Фабиос:

в рулонах по 200500 м;

в отрезках длиной 0,150,60 м с вязкой узла и петли на одном конце или без вязки;

гофрированная, калибра 35, 40, 45, 50, 60, 65 мм (по 30 м оболочки в трубке, сетке);

с нанесением многоцветной печати. 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».

Преимущества:

- Превосходит натуральную оболочку по эластичности, прочности, а главное по бактериальной чистоте.
- Кольцевая оболочка позволяет придать колбасам форму колец или полуколец, аналогичную натуральной кишке.
- Использование оболочки для производства сырокопченых колбас - это гарантия быстрого созревания колбас и стабильность продукта при хранении;
- Паро-газопроницаемость оболочки обеспечивает проникновение при копчении ароматических веществ в продукт и сохраняет аромат изделий в течение срока их хранения.
- Повышенная эластичность позволяет увеличить фаршеемкость при шприцевании.
- Наличие широкой гаммы окраски позволяет рационально использовать оболочку в зависимости от особенностей производимой продукции.

Рекомендации по применению оболочки:

Перед использованием традиционные оболочки **FG**, FGC- 2,3,8,9, FGS замачивают в воде с температурой 20°C, в течение 1-2 минуты (для FH - 2-3 минуты, для FGR, FGRS, FGP, FGPS, FGPC-2,3,8,9 – 5 минут, для FW, FWS, FWC, FWR – 2,3,8, до 10 минут) в 10% растворе поваренной соли. Во время замачивания гофрированные трубки должны быть закреплены на ложные цевки или находиться в сетке.

Для увеличения прочностных характеристик оболочку можно выдерживать в 20% растворе хлористого натрия (поваренной соли) с температурой 20°C в течение 20 минут.

Формовку колбасных изделий проводят сразу после замачивания оболочки. **Не допускается** оставлять оболочку после выдержки в воде или растворе поваренной соли **более, чем на 1 час**. Формовку производят как на ручных шприцах-дозаторах, так и на автоматическом оборудовании.

Оболочку необходимо наполнять согласно рекомендациям производителя до достижения определенного калибра по наполнению для данного сорта продукции.

При клипсовании оболочки на автоматах рекомендуется использовать клипсы прямоугольного сечения с закругленными углами.

Термическую обработку колбасных изделий проводят при следующих режимах:

Обжарка: в первые 20 минут температура не должна превышать 70°C, максимальная температура обжарки не более 90°C.

Варка: в первые 20 минут температура не должна превышать 70°C, максимальная температура варки не более 75°C.

При изготовлении сырокопченых колбас применяются все традиционные методы созревания. Температура обработки холодным дымом колбасных изделий не должна превышать 30 °C.

Хранение оболочки:

Оболочку хранят в упаковке изготовителя в крытых, сухих складских помещениях, защищенных от солнечного света при температуре не выше 20°C на расстоянии не менее 1 м от нагревательных приборов при относительной влажности воздуха от 65 до 75%.

Внимание: Гарантийный срок хранения 18 месяцев.