

Целлюлозная колбасная оболочка

Пресижен

Производитель: «Viskase», Франция



Назначение:

Целлюлозные оболочки Пресижен обладают низкой растяжимостью и предназначены для производства колбасных изделий цилиндрической формы.

Эти оболочки отлично подходят для производства высококачественных мясопродуктов, таких как:

- Вареные колбасы типа «Докторская», «Любительская» и т.п.;
- Ветчины;
- Колбасы холодного копчения;
- Колбасы в сетке.

Свойства и преимущества:

- Высокая влаго- и дымопроницаемость;
- Идеально коптится;
- Низкая растяжимость, хорошо выдерживает заданный диаметр;
- Хорошо снимается;
- Исключительная прозрачность;
- Глянцевая поверхность;

- Оболочка пригодна для маркировки и гофрирования. По желанию заказчика на оболочку может быть нанесена односторонняя или двухсторонняя флексопечать. Количество цветов маркировки от 1 до 6.

Ассортимент:

Оболочки Пресижен доступны в диаметрах от 40 до 120 мм., поставляются в рулонах, 20-ти метровыми лентами или короткими отрезами.

Пресижен Синюга – матовая маркированная оболочка Пресижен, имитирующая натуральную говяжью синюгу.

Пресижен предлагается бесцветным или окрашенным. Имеется цвета: прозрачный, прозрачный матовый, цвет копчения, «Раух», цвет копчения матовый, голубой.

Калибры:

Калибры	40	45	50	55	60	70	80	90	100	120
РДН* при ручной набивке	40	45	50	55	60	70	80	90	100	120
РДН при клипсовании	38	43	47	52	56	65	74	83	92	111

*РДН-рекомендуемый диаметр набивки

Применение:

1. При ручной набивке Пресижен замачивают в течение 15 мин в холодной воде (10° С).

Оболочка набивается в номинальный калибр без перебивки.

2. При набивке на клипсаторе достаточно окунуть на 2 сек. в холодную воду (10° С).

Оболочка набивается на 90-95% от номинального калибра.

Края оболочки не должны касаться жестких шероховатых поверхностей.

Оболочка Пресижен пригодна для клипсования на любом полу- и автоматическом оборудовании.

Размеры клипс для Пресижена – Омегаобразные (плоские)										
Калибр	40	45	50	55	60	70	80	90	100	120
Poly-clip FCA 34 01/11/15/41 Alpina DKF 15/12 ; DKF 18/15										
15 X 7 X 5 X 1.5L	x	x								
15 X 8 X 5 X 1.5L		x	x							
15 X 8 X 5 X 1.75L			x	x						
15 X 9 X 5 X 1.5L				x	x					
15 X 9 X 5 X 1.75L					x	x				
15 X 10 X 5 X 2L						x	x			
15 X 11 X 5 X 2L							x			
Poly-clip FCA 34 51/61/62 Alpina DKF 18/15										
18 X 7 X 5 X 1.5L	x	x								
18 X 9 X 5 X 1.5L		x	x							
18 X 9 X 5 X 1.75L			x	x						
18 X 9 X 5 X 2L				x	x					
18 X 10 X 5 X 2.2L					x	x				
18 X 10 X 5 X 2.5L						x	x			
18 X 11 X 5 X 2LR							x	x		
18 X 12 X 5 X 2LR								x	x	
18 X 12 X 5 X 2.5LR								x	x	x
18 X 13 X 5 X 2.5LR									x	x

Размеры клипс для Пресижена – U-образные (круглые)										
Калибр	40	45	50	55	60	70	80	90	100	120
Poly-clip SCH SCD SFC DCD DFC										
632	x	x	x	x	x					
638						x	x			
735	x	x	x	x						
740					x	x				
744							x	x		
747									x	x
844	x	x	x	x						
848					x	x	x	x		
854									x	x
8740	x	x	x	x	x	x		x		
8744							x			
8748									x	x

Термообработка:

Термическую обработку колбас в целлюлозных оболочках Пресижен производят во всех типах термокамер.

Режим термообработки каждый производитель выбирает индивидуально, так как решающую роль в этом процессе играют возможности оборудования.

Примером термообработки может служить следующий режим:

(Для варёных колбас типа «Докторской», «Любительской» и т.п.)

1. Сушка:

Камера: $T = 55\text{ C}$; влажность – 20-30%;

Продолжительность: зависит от диаметра колбасных изделий и составляет 30-45 минут, до температуры в центре батона – 35 – 40 C.

На данном этапе, необходимо постоянно контролировать (визуально, на ощупь) состояние (влажность, эластичность) поверхности продукта.

2.Обжарка 1 стадия:

Камера: $T = 65\text{ C}$; влажность 40 – 50% - 10 мин;

Обжарка (горячее копчение) 2 стадия:

Камера: $T = 70 - 75\text{ C}$; влажность 40 – 50% - 10 мин;

Данный процесс может происходить с подачей дыма, что обеспечивает приятный специфический вкус и запах колбасы, приобретение товарного вида, завершение стабилизации окраски фарша.

3.Варка:

Камера: $T = 78\text{ C}$; влажность – 99% - до температуры в центре батона 72C;

4.Охлаждение: Душирование холодной водой в течение 20-60 минут для исключения образования морщин на поверхности изделия.

Не рекомендуется варить колбасы в оболочке Пресижен в камере одновременно с белковой, полиамидной или натуральной оболочками.

При термообработке советуем избегать:

а) сухого нагрева (при влажности менее 40%);

б) температур более 78 С

на любом из этапов процесса.

Батоны весом более 2,5 кг рекомендуется варить в горизонтальном положении.

Хранение:

Оболочки Пресижен хранить в прохладном и сухом месте, вдали от источников тепла, при температуре от 15 до 20°C, в герметично закрытой упаковке.

При использовании увлажненных оболочек, следует герметично запаковывать все неиспользованные остатки в полиэтиленовые пакеты.

Срок годности оболочки Пресижен 2 года.