

Рекомендации по оболочке Фибран

Производитель: Фибран (Испания)

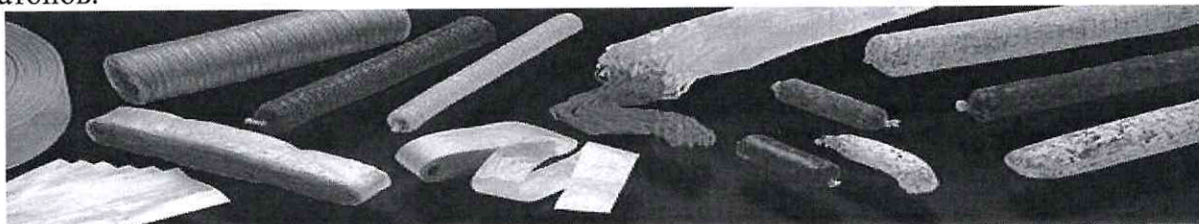
ОПИСАНИЕ И НАЗНАЧЕНИЕ:

Оболочка Фибран изготавливается из коллагена – белка, получаемого из спилюка (среднего слоя шкур) крупного рогатого скота. Оболочка производится без использования формальдегидов и каких-либо канцерогенных добавок. Основой данной оболочки является натуральный белок коллаген, который входит в состав соединительной ткани животных. Структура коллагена обеспечивает формирование гладкой глянцевой поверхности оболочки в процессе термической обработки колбасных изделий.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

Оболочка обладает высокими прочностными свойствами, поэтому хорошо клипсуется и обеспечивает высокую фаршеемкость. При выработке сырокопченых колбас не отслаивается от продукта, хорошо прилегает к фаршу, не образует морщин благодаря утолщенной стенке.

Широкая цветовая палитра Фибрана позволяет значительно улучшить товарный вид колбасных изделий, сократить технологический цикл производства в процессе копчения в пределах допустимого интервала. При окрашивании оболочки в технологическом процессе изготовления применяются высококачественные натуральные пищевые красители, что позволяет получать ровный и однородный цвет готовых колбасных батонов.



АССОРТИМЕНТ:

КАЛИБРЫ:

Прямые оболочки: от Ø 20 до 100мм, Кольцевые оболочки: от Ø 20 до 58 мм

ФОРМЫ ПОСТАВКИ:

Прямая: рулоны от 300 до 500 м; связки по 20 м; отрезки с одним перевязанным концом; гофрированные гильзы по 20 м до диаметра 100 мм;

Кольцевая: рулоны от 150 до 200 м; связки по 20 м; отрезки с одним перевязанным концом; гофрированные гильзы по 15 м.

Стандартные цвета: бесцветный (000), красный (001), лосось (002), черный (004), махогон (005), светлый махогон (009), светло-коричневый (007), кремовый (010), желтый (011), гранат (054), цвет копчения (300), темное копчение (400).

Тип оболочки Фибран	Калибр, мм	Назначение
NF	Прямые: 20–140 мм Кольцевые: 20-58 мм	вареные, варено-копченые, полукопченые, сырокопченые колбасы и ветчины в оболочке.

Помимо этого оболочка Фибран может выпускаться в легкосыемном варианте (Easy-Peel).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ:

Оболочка Фибран может использоваться для производства всех групп колбас: вареных, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых, сыровяленых, ветчин.

Продукт в оболочке Фибран может подвергаться всем способам формовки: как вручную, так и на любых типах клипсаторов.

ПОДГОТОВКА:

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

Любую белковую оболочку традиционно **замачивают в водном растворе поваренной соли при комнатной температуре**. 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. Необходимо учитывать, что замачивание гофрированной и негофрированной оболочки производится в разных условиях. Это объясняется тем, что в процессе гофрировки, оболочка смягчается специальными маслами и находится в предувлажненном состоянии.

Большая концентрация соли приведет к упрочнению оболочки в процессе набивки, однако нужно помнить, что в этом случае снизится адгезия фарша к оболочке в процессе тепловой обработки. **Рулонную оболочку Фибран рекомендуют замачивать в 12 - 15 %-ном растворе поваренной соли в течение 25 - 30 минут, температура раствора должна быть 20 – 25 С.**

НАБИВКА:

При набивке оболочки Фибран на любых типах клипсаторов следует выполнять общие рекомендации.

Формовку колбасных изделий производят сразу после замачивания оболочки. Не желательно оставлять оболочку после замачивания более чем на 1 час.

Набивку колбасных изделий производят на ручных шприцах-дозаторах и на автоматическом оборудовании.

Оболочку необходимо наполнять согласно рекомендациям до достижения определенного калибра по наполнению для данного вида продукции (см. таблицу).

Оболочка Фибран гарантированно работает на клипсаторах «PoliClip» и «Alpina», «Компо». Для клипсаторов «Компо» рекомендуется использовать мягкие клипсы, для диаметров: 40, 45 мм используют клипсы В2 или В3, для диаметров: 50, 55 мм – клипсы В3.

Фибран имеет высокий процент перенаполнения (8-12 % на автоматах «PoliClip», «Alpina», «Компо», «Технопак»), что подтверждено многократными испытаниями на предприятиях Беларуси и неприхотлив в работе. В некоторых случаях допускается набивка больше рекомендованных параметров в зависимости от оборудования, рецептур конкретного мясоперерабатывающего предприятия.

Рекомендации по «Фибран NF»

Диаметр оболочки, мм	Рекомендуемый размер цевки, мм
22	14
24	15
26	17
29	18
30	20
32	21

34-35	22
36	24
37-38	25
39-40-41-42-43	27
45-47-48	30
49-50-52-53	34
55-57-58	35
60-62	42
65-67	46
69-70-72-73	50
75-77	52
80-82	56
85-86	60
90	65
95	70
100-140	75

ХРАНЕНИЕ:

Оболочку хранят в сухом помещении при температуре 15 – 20 °С и влажности 60-70% в упаковке изготовителя. В случае хранения оболочки при более низких температурах ее необходимо предварительно выдержать в течение 24 часов при комнатной температуре.