

Техническая рекомендация

Дымопроницаемая полиамидная оболочка Lumix

1. Идентификация продукта

Вид продукции и ее описание:

Оболочки Lumix подходят для копченых, ферментированных и вяленых колбас и допускаются к контакту с пищевыми продуктами (сама оболочка не съедобна). Lumix соответствует требованиям производства копченых и неkopченых, полусухих колбас, а также сырокопченых колбас. Lumix обладает избирательной проницаемостью для компонентов дыма и водяного пара, что позволяет производить мясные продукты, традиционно изготавливаемые в натуральной, коллагеновой, волокнистой или целлюлозной оболочке.

Название продукта: Lumix

2. Техническая характеристика.

Калибры:

- Калибры варьируются от 30 до 80 мм.

Ширина:

- Φ 30–56 – +/- 2 мм*
 - Φ 57–80 – +/- 3 мм*
- Измерение ширины оболочки следует проводить после размотки минимум 3 метров от втулки, находившейся в оригинальной запечатанной коробке. Это связано с тем, что на измерение ширины может повлиять холодная усадка или температура и влажность во время хранения.

Усадка (замачивание в воде при температуре 90°C на 30 сек.)

- Более 6 % в обе стороны.

3. Рекомендации по использованию

- Перед использованием замочить оболочку в холодной воде Т° до 25°С, НЕ БОЛЕЕ 3 мин.
- Не используйте для замачивания горячую воду – калибр колбасной оболочки уменьшится именно в воде, а не при варке в термокамере;
- Важно менять воду в резервуаре во время процесса замачивания, после приготовления одного количества оболочки и перед замачиванием новой партии;
- Замочить всю поверхность оболочки;
- Оболочку следует заполнять сразу после замачивания, когда она станет эластичной, и следить за тем, чтобы в ней не образовывались пузырьки воздуха.

Термическую обработку вареных, варено копченых и полукопченых колбас в оболочке можно проводить в термокамерах различных типов, но наилучшие результаты достигаются при использовании универсальных термокамер с программным управлением. Режим термообработки каждый производитель выбирает индивидуально, так как решающую роль в этом процессе играют возможности оборудования.

Оптимальные температуры копчения для оболочки 65 - 75 °С, продолжительность копчения не менее 30 минут. Регулируя температуру и продолжительность копчения, можно варьировать величину термопотерь, толщину образующейся корочки, а также цвет и вкус продукта

Рекомендуется производить термообработку по классической схеме (включая в себя стадии осадки продукта, покраснения прогрева продукта), подсушки (цветообразования), копчения и варки.

- прогрев продукта происходит при умеренных температурах 45 50 С и необходим для обеспечения медленной коагуляции белков и перераспределения температуры по всему объему;
- подсушка должна начинаться при температурах 50 55 С и относительной влажности 15 20 % для испарения влаги с поверхности оболочки с целью облегчения диффундирования коптильных веществ дыма внутрь продукта.

По мере протекания цикла подсушки температура постепенно повышается до 60 - 65 С. На этой стадии происходит коагуляция белков фарша и образование собственной «протеиновой корочки»;

- далее следует стадия копчения при температурах порядка 65 75 С. На этой стадии происходит дальнейшее упрочнение корочки и ее окрашивание компонентами дыма;
- варку проводят при влажности воздуха 100 % и температуре 75 80 °С до кулинарной готовности продукта (72 °С в центре продукта в течение 10 - 15 минут), варка может быть совмещена с копчением

Рекомендуется после процесса варки произвести небольшую подсушку в течение 5 10 мин при температуре 65 °С.

Примеры термической обработки колбас холодного копчения:

Колбаса холодного копчения диаметром 45/48

Шаг	Температура	Влажность %	Время (часы)
Подогрев / копчение	24 °С	80-85	6
Сушка	16-22 °С	65-75	55
Сушка	12.-15 °С	60-70	К желаемому результату продукта

Колбаса холодного копчения диаметром 35/39

Шаг	Температура	Влажность %	Время (часы)
Подогрев / копчение	24 °С	75-82	96 (в.т.ч от 2 до 24 часа копчения)
Сушка	15 - 17 °С	75	55

4. Условия хранения и использования.

- Оболочку следует хранить в сухом прохладном месте, как можно дальше от нагревательных элементов, горячих поверхностей и солнечного света, вдали от источников загрязнения, которые могут сделать изделие непригодным для использования. • Температура хранения: Т° 5-25°С, влажность воздуха 65-80%.
- Оболочку следует хранить в оригинальной упаковочной коробке;

5. Отказ от ответственности

Наши технические консультации – устные, письменные или экспериментальные – приведены в добросовестно, но без гарантии, и это также применимо, когда права собственности участвуют третьи лица. Это не освобождает вас от обязанности проводить тестирование. поставляемую нами продукцию в отношении ее пригодности для предполагаемого процесса и использования.

Применение, использование и обработка продуктов