



**ООО «СОЛВИ ПАК»**

141400, Россия, Московская обл., г. Химки, Нагорное шоссе, д. 2 • тел./факс: +7 (495) 540-53-04  
e-mail: solvi@solvipak.ru • www.solvipak.ru

ИСКУССТВЕННЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ САМОКЛЕЯЩИЕСЯ ЭТИКЕТКИ

## **Рекомендации по использованию коллагеновой плёнки «Эдикол R» ("Кутизин», Чехия)**

### **Назначение:**

Съедобные пленки «Эдикол R» изготавливаются из чистого говяжьего коллагена, получаемого из шкур КРС. Они нейтральны во вкусовом отношении, пригодны для копчения, существенно облегчают технологию формования ветчины, пастромы, рулетов и всех продуктов, которые обтягиваются сеткой. Во всех этих случаях пленка выполняет функцию мембраны, формирует продукт и обеспечивает сохранность мяса, паштетов, сыра, рыбы. Использование пленок открывает широкие возможности в изготовлении новых видов колбас в металлических формах.

### **Ассортимент:**

Метраж катушки 100 или 300 м.	Ширина полосы, мм.	Рекомендуемая длина формованных кусков, мм.	диаметр трубы или диаметр сетки при использовании апликатора, мм.
	400	350 - 380	120 - 125
	480	400 - 450	140 - 145
	580	500 - 550	170 - 180

### **Преимущества:**

Пленки «Эдикол R»:

1. Эластичны и легко обтягивают любой продукт независимо от его формы. В случае использования сетки, снятие их с готового продукта не вызывает проблем потери веса и внешнего вида.
2. Уменьшают и ограничивают потерю соков и, как следствие гарантируют постоянный выход готового продукта.
3. Возможность применения на типовых апликаторах для изготовления ветчины;
4. Равномерно окрашиваются и придают продукту привлекательный вид.

### **Рекомендации по применению пленки:**

**Использование сухой пленки:** в сухую пленку идеально формируются сырые отмассированные куски мяса (филе и т.п.), которые предназначены для последующей варки без копчения. Варка может производиться в котлах или термокамерах. Сухую пленку можно укладывать непосредственно перед варкой и копчением в формы для производства паштетов без оболочки, сыров и других продуктов.

**Использование увлажненной пленки:** во влажную пленку формируют сырую солонину, рулеты, вареное мясо и все виды продуктов под сетку. В случае обработки таких продуктов, как филе лосося, их следует оборачивать во влажную пленку до копчения. Для использования влажной пленки рекомендуется использовать специальные устройства для непрерывного смачивания пленки, эспандеры сетки и машины для формовки ветчины в сетку. Если вы хотите коптить уже вареные продукты (мясо, сыры, паштеты), их следует оборачивать во влажную пленку. В этом случае пленка очень равномерно окрашивается дымом. При изготовлении копченостей и деликатесов в обсыпке (из молотого перца, паприки, сыра и т.п.) на основе желатина, "обсыпанные" продукты можно обернуть в пленку и подвергнуть кратковременной термообработке для плотного прилегания пленки к поверхности продукта. (В этом случае "обсыпка" рельефно выделится из-под пленки и не повредится при транспортировке.) Использование пленок позволяет продлевать срок хранения и реализации готовых изделий благодаря защите от кислорода и скопления влаги.

***Хранение оболочки:***

Пленку хранить в оригинальной упаковке в сухом помещении при температуре не выше 10°C. Срок хранения в ненарушенной упаковке - 12 месяцев.