



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ

**СЛАВА-ЛЮКС тип М (ПРЕСТИЖ)** — дымопроницаемая оболочка для вареных колбас, ветчин, обладающая свойствами, аналогичными с целлофановыми оболочками и позволяющая увеличить сроки хранения продукции до 30 суток.

### Предназначена:

Для производства всех видов вареных колбас, ветчин, вырабатываемых по технологиям, включающим копчение (обжарку с дымом).

### Ассортимент:

Калибр выбирается заказчиком от d 55 до d 90 мм. По желанию заказчика на оболочку может быть нанесена односторонняя или двухсторонняя печать. Количество цветов печати от 1 до 6.

### Преимущества:

- уменьшение потерь при термообработке и хранении
- проницаемость для дыма
- равномерность калибра
- высокая механическая прочность и эластичность
- микробиологическая инертность (оболочка инертна к воздействию бактерий и плесневых грибов)
- низкая адгезия
- увеличенные сроки хранения готовой продукции (до 30 суток)

### Подготовка оболочки к использованию:

Оболочка «Слава-Люкс тип М» не требует длительного замачивания – достаточно 10-15 минут в воде  $T=25-30^{\circ}\text{C}$ . Оболочка приобретает высокую эластичность, что значительно облегчает процесс набивки и обеспечивает равномерность наполнения по всей длине батона. Замачивать оболочку в воде более высокой температуры не рекомендуется, так как она может дать преждевременную усадку.

### Фаршесоставление:

Для данной оболочки, количество воды добавляемой в фарш во время куттерования, в большинстве случаев можно оставить таким же, как при использовании натуральных, белковых и вискозно – армированных оболочек.

Оно зависит от качества мясного сырья и технического состояния оборудования.

### **Формовка:**

При формовке колбасных изделий нужно стремиться к тому, чтобы оболочка была набита как можно плотнее, без попадания воздуха. Наполнение оболочки «Слава-Люкс тип М» фаршем рекомендуется производить с 8-10 % переполнением, в этом случае обеспечивается хороший внешний вид готовой продукции, увеличивается фаршеемкость, уменьшается риск бульонно-жировых отеков.

### **Термообработка:**

Термообработка особенностей не имеет. Схема традиционная: Подсушка – Обжарка-Варка-Душирование-Охлаждение в камерах.

### **Рекомендуемые режимы:**

Подсушку начинать при температуре 50-55°C и относительной влажности воздуха 20%. Постепенно повышая температуру до 65-75°C. На этой стадии происходит образование собственной «протеиновой корочки». Обжарка при температуре 73-78°C и влажности воздуха 60-80%. Желательно, чтобы такая влажность достигалась в первой трети времени обжарки. На этой стадии происходит упрочнение корочки и ее окрашивание компонентами дыма. Варка при температуре 78-82°C до кулинарной готовности. Регулируя температуру, влажность и продолжительность стадий, можно варьировать величину образующейся корочки, а также цвет и вкус продукта.

В качестве примера можно привести режим термообработки, опробованный на термокамере VEMAG:

	Этап	Температура, °С.	Влажность, %	Время, мин.	Операции в камере
1	Сушка	55	20	15	2,3,4,5
2	Сушка	65	20	15	2,3,4,5
3	Сушка	70	20	15	2,3,4,5,6
4	Копчение	70	60	20	1,3,7,8
5	Копчение	75	70	25	1,3,7,8
6	Вентиляция	75	70	5	2,3,4,5
7	Варка	78	95	До готовности	1,3

### **Операции в камере:**

- 1 – первая скорость калорифера,**
- 2 – вторая скорость калорифера,**
- 3 – заслонка вентиляции (откр.),**
- 4 – вентилятор,**
- 5 – приточная заслонка (откр.)**

- 6 – предварительный розжиг,**
- 7 – копчение,**
- 8 – дымовая заслонка.**

После окончания варки немедленно охладить холодным душем, а не холодным воздухом, под проточной водой или разбрызгивателем с устройства, задающим временные интервалы, до температуры в центре батона 25°C. Исключить воздействие сквозняков до полного охлаждения во избежание образования морщин на поверхности изделия.

#### **Хранение:**

- Температура в помещении от 5 до 25С, относительная влажность не более 75%. Хранить в отгрузочной таре.
- Не рекомендуется подвергать оболочку при хранении и транспортировке воздействию высоких температур, прямых солнечных лучей.
- Оболочку хранившуюся при температуре ниже 0°C, перед применением выдержать при комнатной температуре не менее суток.
- Срок хранения 1 год.

Скачано с сайта <http://solvipak.ru/>