



СИНТЕТИЧЕСКИЕ ДЫМОПРОНИЦАЕМЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ БИОЛОН СМОК.

Оболочка колбасная синтетическая термоусадочная Биолон Смок изготавливается по ТУ 2245-001-50845814-2010. Производитель – ООО «Флексостар». Санкт-Петербург. Россия.

Биолон Смок 100 – оболочка с высокой дымопроницаемостью, позволяет получить колбасы с корочкой.

Биолон Смок 50 – оболочка со средней дымопроницаемостью, обеспечивает сохранность продукции на длительное время.

Преимущества применения:

- дымопроницаемость (возможность подвергать продукты копчению);
- минимальные потери при термообработке: **Биолон Смок 100 – около 2%, Биолон Смок 50 – около 1%**;
- высокая механическая прочность;
- высокие термоусадочные свойства;
- высокая адгезия, не допускающая образования бульонно-жировых отеков;
- сохранение внешнего вида колбасных изделий в течение всего срока годности;
- сохранность аромата колбасных изделий;
- предохранение колбасных изделий от проникновения посторонних запахов;
- клипсуемость на всех видах оборудования.

Рекомендации по применению:

- при подготовке оболочек (разматывании рулона, разрезании на отрезки), необходимо исключить трение торцевой части рулона о любые поверхности, размотку рулона осуществлять только в вертикальном положении с опорой на гильзу;
- перед использованием замачивать в холодной воде при температуре 20-25°C не менее 5 минут с обязательным проливанием внутри. Для маркированной или гофрированной оболочки не менее 20 минут. **Не замачивать в воде с температурой выше 25°C во избежание усадки оболочки.**
- Необходимо перенаполнять оболочку на 10%±1 мм.

Термообработка колбасных изделий в оболочке Биолон Смок 100:

Термообработку колбасных изделий в оболочке Биолон Смок 100 проводить при максимальной влажности и максимальном количестве дыма в течение всего технологического процесса при температуре 76°C до 72°C в центре батона. Время копчения не должно превышать 90 минут. Необходим предварительный прогрев термокамер, для того чтобы сбалансировать дым копчения и влажность в термокамере. Для получения корочки на поверхности продукта необходимо проводить сушку перед копчением при температуре 60-70°C и влажности 20-40% до подсушивания и покраснения поверхности батона.

Охлаждение колбасных изделий в оболочке Биолон Смок 100 производить путем душирования холодной водой. Допускается исключить принудительное охлаждение (душирование), что не приводит к появлению морщинистости оболочки. Допускается процесс сушки проводить после копчения в течение 20-25 мин для получения более выраженной корочки на готовом продукте.



Возможный режим термообработки полукопчёных колбас в оболочке Биолон Смок 100:

| № | Вид процесса | Циркуляция | Вытяжка | Дым | Температура в камере, °С | Температура в центре батона, °С | Влажность, % | Время процесса, мин |
|---|--------------|------------|----------|-----|--------------------------|---------------------------------|--------------|---------------------|
| 1 | Сушка | быстро | медленно | - | 55 | - | - | 20 |
| 2 | Копчение | быстро | медленно | max | 60 | - | 80 | 15 |
| 3 | Копчение | быстро | медленно | max | 70 | - | 80 | 20 |
| 5 | Копчение | быстро | медленно | max | 75 | - | 99 | 25 |
| 6 | Варка | медленно | - | - | 78 | 72 | 99 | - |
| 7 | Душирование | - | - | - | - | 20-25 | - | - |

После окончания термической обработки необходимо производить охлаждение готовых изделий (душирование) до 20-25°C в центре батона!

Термообработка колбасных изделий для оболочек Биолон Смок 50:

В связи с низкой проницаемостью для влаги процесс обжарки можно исключить. Проводить варку совмещённую с копчением. Максимум дыма, максимум влажности, температура в камере 76°C.

Хранение:

- хранить оболочку необходимо в упаковке изготовителя в закрытых, чистых, сухих складских помещениях без посторонних запахов, защищенных от солнечного света, на расстоянии не менее 1 метра от нагревательных приборов, при температуре не выше 25°C и относительной влажности не более 75%;
- категорически запрещается бросать и подвергать ударам коробки с оболочкой;
- оболочку, хранившуюся при температуре ниже 0°C, перед применением необходимо выдержать при комнатной температуре не менее 3-х суток перед вскрытием упаковки;
- гарантийный срок хранения оболочки - 1 год со дня изготовления при условии сохранения целостности заводской упаковки.

Гарантии изготовителя по качеству оболочки действуют при условии соблюдения настоящих рекомендаций по применению оболочки и требований к условиям хранения