

Редакція від 15.06.2020

У-О.1-00:2020
відповідно І-02:2017

Вказівки по використанню

Оболонка синтетична термоусадкова багатошарова Пентафлекс-Оверстаф Н[®] для упаковки м'ясних виробів



Призначення. Оболонка Пентафлекс-Оверстаф Н[®] виготовляється по ТУ У 25.2-20620489-006-2003 і призначена для упаковки всіх видів варених, кров'яних, ліверних ковбас, паштетів, жирів, зельців, неформованих варених шинок, м'ясних фаршів (в охолодженому і заморожуваному вигляді) і іншої аналогічної продукції.

Переваги.

У порівнянні з висково-армованими, натуральними і білковими оболонками Пентафлекс-Універсал[®] володіє:

- біологічною інертністю;
- високою бар'єрністю;
- механічною міцністю;
- еластичністю;
- низькою проникністю для кисню і водяного пару;
- температурним діапазоном використання виробу в оболонці від -30°C до +115°C;
- відсутністю втрат при термообробці;
- забезпечує збільшені терміни придатності ковбас до споживання (до 60 діб, при умові зберігання при t от +0°C до +6°C).

Зберігання на підприємстві

Оболонки повинні зберігатися в упаковці виробника, в чистих, сухих складських приміщеннях без сторонніх запахів, захищених від прямого впливу сонячного світла, на відстані не менше 1м від нагрівальних приладів, при кімнатній температурі не вище +25°C і відносної вологості не більше 80%.

Оболонка повинна зберігатися в упаковці виробника до моменту її використання, щоб виключити можливість передчасного зволоження в бобіні.

Порушення даної вимоги може призвести до злипання оболонки в бобіні.

Гарантійний термін придатності оболонки – 36 місяців.

Категорично забороняється кидати коробки з оболонкою і піддавати їх ударам.

Оболонка морозостійка, витримує температуру -30°C.

Оболонка, яка зберігалася при температурі нижче 0°C, повинні бути витримані при кімнатній температурі не менше однієї доби перед відкриттям тари.

Підготовка оболонки до використання

При підготовці оболонки (розмотуванні рулонна, нарізанні на відрізки) необхідно виключити тертя торцевої частини рулона і поверхні рукава оболонки про різні нерівності. Рекомендовано розмотувати оболонку у вертикальному положенні рулона.

Оболонку Пентафлекс-Оверстаф Н[®] перед використанням необхідно розкрити на відрізки необхідної довжини, замочити у воді при температурі від +18°C до +25°C і витримати протягом 30 хвилин. У зимовий період для прискорення процесу замочування можна використовувати воду температури +25°C. Розкрій оболонки перед використанням проводити поза межами

виробничого цеху, так як висока вологість приміщення може визвати її злипання в бобіні і розриву при її розмотуванні і наповненні.

Після розкרוю залишки оболонки в бобіні повинні зберігатися в заводській упаковці (в поліетиленовому мішку). Категорично забороняється замочувати оболонку в **гарячій воді**. З метою рівномірності процесу замочування рекомендовано при зануренні оболонки у воду розкривати один кінець відрізка і проливати рукав, щоб змочування проходило і по внутрішній поверхні оболонки. Це значно збільшить її еластичність, полегшить процес набивання, забезпечить рівномірність наповнення фаршу по всій довжині батону.

При використанні гофрованої оболонки необхідно, щоб гофрокукли повністю знаходились у воді при температурі від **+18°C до +25°C не менше 40 хвилин**.

Витрати оболонки необхідно розраховувати під об'єм виробництва ковбас. **У випадку неповного використання оболонки необхідно оболонку залишити в ємкості з холодною водою і використати протягом однієї доби.**

Рекомендації по технологічним властивостям виробництва ковбас з використанням поліамідних оболонок

Завдяки газонепроникненості оболонки Пентафлекс-Оверстаф Н[®] втрати вологи в процесі термообробки в виробі не спостерігається.

З метою виключення появи бульйоно-жирових набряків і розривів оболонки при термообробці, необхідно дотримуватися вимогам діючої технологічної інструкції по виробництву ковбасних виробів і використання функціональних добавок.

Наповнення оболонки

Оболонка Пентафлекс-Оверстаф Н[®] володіє унікальними властивостями перенаповнення. Завдяки високій еластичності, оболонка легко перенаповнюється на 60-70%. Відсоток перенаповнення підбирається досвідченим шляхом в залежності від умов виробництва, типу обладнання. Вибраний % перенаповнення повинен бути стабільним протягом всього процесу набивання.

Змінюючи довжину батону, можна міняти його форму від подовженої до овальної. До прикладу, при довжині батончика 12-13 см з вибраним відсотком перенаповнення- 60%, батон приймає форму "оливки" і максимально наближує до форми натурального мішура.

Збільшуючи довжину батона до 15-17 см, можна досягнути форми більш подовженого батону. Наприклад, при використанні оболонки діаметром 50 мм, з вибраним відсотком перенаповнення **60-70%**, рекомендовано в наповненому батоні досягнути діаметру 80мм. Щоб отримати необхідну форму, починайте формувати «гірляндю», не включаючи ніж. Далі можна кліпсувати окремими батончиками. Контроль рекомендованого діаметру наповнення проводиться шляхом виміру діаметру батона каліброваною рулеткою. При необхідності здійснюється регулювання дозировки фаршу на шприці-дозаторі в автоматичних типах обладнання.

Високий відсоток перенаповнення значно збільшує фаршеємкість оболонки.

Кліпсування оболонки

Оболонка Пентафлекс-Оверстаф Н[®] може бути використана для роботи як на автоматичних ("ALPINA", "POLI-CLIP", "TECHNO-PACK"), полу автоматичних типах обладнання, на всіх типах кліпсаторів "КОМПО", так і на ручних кліпсаторах.

Термічна обробка

Термообробка ковбасних виробів, повинна проводитися у відповідності з вимогами діючої технологічної інструкції по схемі:

Підігрів-варіння-душирування- охолодження.

Завдяки газонепроникності оболонки, процес об смаження виключається. Тому для забезпечення процесу кольороутворення ковбас, необхідно застосовувати ступінчате варіння, яке полягає в покроковому збільшенню температури. Починати варіння необхідно з t 50-55°C.

Заключна стадія термообробки – це процес варіння, доведення виробу до готовності (72°C в середині батону протягом 10-15хвилин).

Кількість ступенів збільшення температури, буде залежати від діаметру батонів, чим більше діаметр, тим більше ступенів.

Тривалість ступенів підігріву визначається підприємством виходячи із вимог технологічної інструкції і можливості обладнання. Неможна після варіння ковбаси охолоджувати холодним повітрям. Різке охолодження повітрям підсушує оболонку і можлива поява зморшкватості. Виключити вплив протягів до повного охолодження ковбас.

Варіння ковбас можна проводити у варильних котлах.

При варінні в котлах дотримуйтесь вимог технологічної інструкції і вказівок по використанню оболонки:

батони завантажуються в котли, з температурою води від +55°C до +60°C;

категорично забороняється завантажувати батони у воду з температурою варіння +80°C, це може призвести до передчасної усадки оболонки і деформації батонів;

ковбаси повинні бути повністю занурені у воду;

збільшення температури проводити повільно, з інтервалами;

при завантаженні наступних партій контролюйте температуру води, яка не повинна перебільшувати +60°C;

готовність ковбас характеризується температурою в середині батону +72°C.

Охолодження

Після варіння ковбаси охолоджують в два етапи:

1 етап – охолодження під душем водопровідною водою до температури в середині батону від +25°C до +30°C.

2 етап – після охолодження під душем ковбасні вироби висихають при температурі навколишнього середовища, потім їх направляють в камеру охолодження з температурою від +4°C до +6°C.

Охолодження виробів з інтервалами забезпечує одночасну і рівномірну усадку оболонки і фаршу, що виключає зморшкватість поверхні батону.

Нарізання і зняття оболонки з ковбасного батону

Оболонка Пентафлекс-Оверстаф Н® легко знімається з ковбасного батону.

При нарізанні ковбас, щоб попередити розрив і зменшення натягання оболонки, необхідно попередньо зрізати обидві кліпси.

Упаковка і зберігання ковбас

Ковбаси після охолодження направляються на склад для зберігання і реалізації. Температура в приміщенні повинна відповідати вимогам технологічної інструкції по виробництву даного виду виробів.

Батони з чистою і сухою поверхнею упаковують в санітарно оброблену тару, дотримуючись гранично допустиму вагу (нетто), і направляють на реалізацію. При зберіганні не допускається велике коливання температур з метою виключення появи конденсату на поверхні батону.

У торговельній мережі ковбаси повинні бути вивільнені від транспортної тари і поміщені в холодильники, вітрини тощо.