

Рекомендации по использованию съедобных коллагеновых оболочек «SELECT» «Кутизин» **НОВИНКА!!!!**

Производитель: «Кутизин, с.р.о.» (Чешская Республика)

Оболочки **КУТИЗИН СЕЛЕКТ** - самая последняя разработка компании Кутизин, которая была официально представлена на выставке IFFA 2010. Данный тип оболочек позволяет полноценно заменить баранью череву в производстве мясных изделий, обладая при этом следующими преимуществами: формовка на перекрутках и автоматических линиях, стабильность набивочного диаметра, снижение времени термообработки и уменьшение термопотерь, идеальный вкус, привлекательный внешний вид.



Данные по упаковке приведены таблице 1.

Таблица 1

| Калибр, мм | Кол-во оболочек в гильзе, м | Кол-во гильз в упаковке, шт. | Кол-во оболочек в одной упаковке, м | Кол-во оболочек в коробке, м |
|------------|-----------------------------|------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|
| 19 | 10,67 | 90 | 960,3 | 7682 |
| 22 | 10,67 | 63 | 672,2 | 5378 |

Рекомендации по использованию

Оболочки готовы к использованию и не требуют дополнительной подготовки перед формовкой.

Формовка

Оболочки **КУТИЗИН** набивают фаршем на шприцах-автоматах или вакуумных шприцах-дозаторах с переключателями различных типов.

При настройке оборудования для работы с оболочками особое внимание должно быть уделено центровке цевки и ее люфту относительно переключателя. Перед работой вскрывают герметичную упаковку, извлекают оболочки из коробки и наполняют фаршем, при этом, по возможности, исключая контакт оболочек с водой и мокрой поверхностью оборудования.

При набивке на автоматах и на шприцах с переключателями следует учитывать калибр оболочек, диаметры цевки и набивки, приведенные в таблице 4.

Рекомендованное количество переключений – 2,5-3.

Таблица 3

| Диаметр оболочки, мм | Диаметр набивки, мм | № цевки |
|----------------------|---------------------|---------|
| 19 | 19,5 | 10-11 |
| 22 | 22,5 | 12 |

**избегайте перенабивки оболочек выше рекомендуемых диаметров наполнения, т.к. это в значительной степени может ухудшить вкус на готовом продукте.*

При навешивании сосисок на рамы следует следить за тем, чтобы вес каждой петли на палке не превышал 0,5 кг.

Если после окончания формовки у Вас осталось неиспользованные оболочки, то их необходимо герметично упаковать и использовать в течении 48 часов.

Термообработка

| Наименование | Время мин. | Температура °С в камере | Температура °С внутри батона | Влажность |
|--------------|---|-------------------------|------------------------------|-----------|
| ВАРКА | --- | 55°С | до 50-53°С | 100% |
| СУШКА | 10-15 | 60°С | ----- | 0% |
| КОПЧЕНИЕ | 10-15 | 65°С | ----- | 70-80% |
| ВАРКА | | 76°С | до 71-72°С | 100% |
| ДУШИРОВАНИЕ | Холодной водой в течение 3 мин., затем перерыв 2 мин.. Повторить 2-3 раза до достижения температуры внутри батона менее 40°С. | | | |

**режимы могут изменяться в зависимости от диаметра оболочек, типа термокамер, их емкости и технической оснащенности.*

Условия и сроки хранения

Оболочки **КУТИЗИН** хранят в герметичной упаковке при температуре 15–20 °С и влажности воздуха 60–70%, избегая сильного охлаждения или нагревания.

При транспортировке и хранении оболочек при низких температурах перед использованием следует выдерживать ее в течение 2-х суток при комнатной температуре, не вскрывая упаковки.

Внимание: Срок хранения оболочек **КУТИЗИН** при соблюдении указанных режимов составляет не менее 12 месяцев от даты отгрузки с завода-изготовителя (дата фактуриции), которая указана на упаковке.