|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Назначение.  [Полиамидные оболочки](http://www.infomeat.ru/sprav_tmp/spr.php?select=2&level=2&ref=14) используются для всех видов вареных, кровяных и ливерных колбас, паштетов, зельцев, холодца, студня, плавленых сыров и другой аналогичной продукции.  Ассортимент: • полиамидная нетермоусадочная оболочка; • полиамидная однослойная термоусадочная оболочки; • полиамидная барьерная трехслойная термоусадочная оболочки; • полиамидная барьерная пятислойная термоусадочная. Оболочка выпускается в калибрах от 40 до 120 мм различных цветов.  [Полиамидная оболочка](http://www.infomeat.ru/sprav_tmp/spr.php?select=2&level=2&ref=14) по сравнению с вискозно-армированными, натуральными и белковыми имеет ряд отличий: термостойкость; низкая газо-, паро-, влагопроницаемость; высокая механическая прочность; жиронепроницаемость; клипсуемость; легкосъемность.   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Номинальный диаметр оболочки, мм | Ширина сложенной оболочки, мм (+/-) | Рекомендов. диаметр после наполнения, мм (+/-) | Вес в г/1 м | | 40 | 63 (2 мм) | 44 (1 мм) | 6,0 | | 45 | 70 (2 мм) | 49 (1 мм) | 6,82 | | 50 | 78 (2 мм) | 55 (1 мм) | 7,53 | | 55 | 86 (2 мм) | 60 (1 мм) | 8,54 | | 60 | 94 (2 мм) | 66(1 мм) | 9,44 | | 65 | 102 (2 мм) | 71 (1 мм) | 10,30 | | 73 | 115(3 мм) | 80 (2 мм) | 13,0 | | 80 | 125 (3 мм) | 88 (2 мм) | 13,8 | | 85 | 135 (3 мм) | 93 (2 мм) | 14,4 | | 90 | 140 (3 мм) | 99 (2 мм) | 15,5 | | 100 | 157 (3 мм) | 110 (3 мм) | 17,0 | | 110 | 173 (4 мм) | 121 (3мм) | 18,8 | | 120 | 188 (4мм) | 132 (3мм) | 20,5 | |   Применение.  Замачивание полиамидной оболочки производят в воде с температурой до 20°С на срок не менее: — полиамидная нетермоусадочная - 20-30 минут; — однослойная термоусадочная -15 минут; — трехслойная и пятислойная термоусадочная - 30 минут. Не допускается замачивать полиамидные термоусадочные оболочки в теплой воде, так как они дают термоусадку и уменьшаются в диаметре.  При подготовке полиамидной оболочки (разматывании рулона, нарезании на отрезки), необходимо не допускать трения торцевой части рулона и поверхности рукава оболочки о различные неровности. Рекомендуется разматывать оболочку в вертикальном положении рулона. На протяжении всего технологического никла необходимо следить за тем, чтобы оболочка не травмировалась. В этом отношении очень опасно трение о всевозможные зазубрины, неровности, шероховатости и т.п. При составлении мясных эмульсий уменьшают количество воды на 5-10% по сравнению с установленной нормой. Желательно не использовать рецептуры с содержанием жира более 50%. Наполняют оболочки фаршем на шприцах различных конструкций в соответствии с их паспортными данными, увеличивая диаметр колбасного батона на 8-10% по сравнению с номинальным диаметром оболочки; (средние данные по наполнению оболочек приведены в таблице 1). Категорически запрещается штриковать батоны (прокалывать оболочку). При штриковке оболочка лопается. Обжарку колбас проводят только горячим воздухом без дыма. Допускается колбасы варить, минуя этап обжарки; температура термической обработки мясных изделий составляет от 75 до 90°С. Охлаждают колбасы холодной водой душированием, а затем воздухом. Колбасы в нетермоусадочных оболочках рекомендуется охлаждать только воздухом. Соблюдение указанных требований, обработки обеспечивает получение. условий и параметров тепловой продукции высокого качества. Хранение.Условия хранения и сроки годности колбасных изделий в полиамидных оболочках определяются Методическими указаниями, разработанными ВНИИ мясной промышленности и согласованными с Министерством здравоохранения РФ и Министерством торговли РФ. Сроки годности вареных колбас при температуре хранения от 2 до 6°С (с момента окончания технологического процесса) составляют: Полиамидную оболочку в рулонах или гофрированную упаковывают в коробки из гофрированного картона. Перед укладкой в транспортную тару каждый рулон оболочки предварительно упаковывают в пакеты из полимерных материалов. В коробках рулоны оболочки перекладывают прокладками из картона.  Полиамидные оболочки хранят в закрытых помещениях при температуре воздуха не более 25°С и относительной влажности 50-60%. Срок хранения полиамидных оболочек -2 года. Оболочку транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок, действующими на данном виде транспорта. | |