



КТО ЕСТЬ КТО на рынке колбасных оболочек

Оболочки, используемые при производстве копчёных колбас, должны обладать хорошей газо- и влагопроницаемостью. При производстве варёных колбасных изделий и ветчин, наоборот, желательна минимальная влагопроницаемость для уменьшения потерь при термической обработке и хранении. При широком ассортименте современных колбасных оболочек современному производителю продуктов мясопереработки следует внимательно изучать их характеристики и четко представлять, какая оболочка нужна для его продукта.

Искусственные оболочки подразделяются на проницаемые и непроницаемые. Из паро- и дымопроницаемых оболочек наиболее распространены белковые целлюлозные и фиброузные оболочки, из непроницаемых - оболочки, вырабатываемые из полимерных материалов. Каждый тип колбасных оболочек имеет свои свойства и особенности, которые необходимо учитывать при производстве.

К группе проницаемых искусственных оболочек относятся целлюлозные оболочки. Основой этих оболочек является целлюлоза с высокой степенью очистки. Из целлюлозы производят целлюлозные и целлофановые оболочки. Целлофановые колбасные оболочки не нашли широкого применения, а из целлюлозных наиболее распространены сосисочные и сарделечные оболочки, такие как "Вискофан" (Испания) и "Девро-Типак" (Бельгия).

Эти оболочки более прочные по сравнению с белковыми, хотя имеют незначительную толщину (25-25 мкм), они эластичны, влаго- и дымопроницаемы, выдерживают высокие температурные режимы (до 100 °С), хорошо растягиваются в продольном и поперечном направлениях (до 20%). Оболочки легко снимаются после охлаждения продукции.

Необходимо иметь в виду, что целлюлозные оболочки имеют высокую влагопроницаемость, что требует постоянного контроля за температурными и влажностными режимами термокамер, а также режимами и условиями хранения продукции. Кроме того, они обладают слабой адгезией к фаршу.

Фиброузные оболочки производят на основе использования длиноволокнистой равнопрочной бумаги и регенерированной вискозы. В настоящее время существует широкий ассортимент фиброузных оболочек различного диаметра и широкой гаммы цветов.

Фиброузные оболочки обладают высокой механической прочностью, влаго- и дымопроницаемостью. Они прекрасно клипсуются, эластичны, выдерживают высокие температурные режимы, имеют стандартные диаметры и яркую привлекательную окраску.

Однако эти оболочки дорогостоящие, поэтому используются в основном при выпуске продукции высокого качества (варёно-копчёных, полукопчёных, сырокопчёных, сыровяленых колбас, ветчинных изделий).

Из искусственных влаго- и дымопроницаемых оболочек наиболее распространены белковые оболочки: "Белкозин" (Россия, Украина), "Ко-Ко" (Югославия), "Фабриос" (Польша), "Натурин" (Германия), "Колфан" (Испания), "Девро"



(Шотландия). Все эти оболочки вырабатывают примерно по одной схеме, имеющей небольшие различия в зависимости от применяемой технологии фирмы-производителя и используемого сырья.

Сырьём для производства этих оболочек является спилкок говяжьих шкур, из которого извлекают коллаген и затем на его основе вырабатывают белковые оболочки. Эти оболочки производят бесцветными или окрашенными под цвет копчения с различными оттенками. Белковые оболочки выпускают различного диаметра от 18 до 80 мм. Они достаточно прочны, обладают хорошей влаго- и дымопроницаемостью, эластичны, способны к усадке, обладают адгезией к фаршу, имеют постоянные размеры, не деформируются при нагревании, устойчивы к бактериальному заражению, хорошо хранятся при комнатной температуре. На белковые оболочки можно накладывать клипсы с использованием определённых клипсаторов и определённых клипс.

Основным недостатком белковых оболочек является то, что при высоких температурах (90-100 °С) они начинают

Среднегодовые нормы расхода и фаршеёмкости белковых и полиамидных оболочек

Калибр оболочек, мм	Расход оболочек, м на 1 т изделий		Фаршеёмкость, кг на 10 м оболочки	
	белковых	полиамидных	белковых	полиамидных
40	1131	1025	8,84	9,76
45	820	810	12,20	12,35
50	644	656	15,58	15,24
55	513	542	19,50	18,45
60	498	455	20,10	21,98
65	435	388	23,00	25,77
70	346	335	28,90	29,85
75	316	291	31,60	34,36
80	298	256	33,60	39,60
85	275	227	36,36	44,05
90	247	202	40,40	49,50
95	217	182	46,00	54,95
100	175	164	57,14	60,98
105	157	149	63,69	67,11
110	138	135	72,46	74,07
115	126	124	79,36	80,65
120	-	114	-	87,72

разрушаться. Эти оболочки используются при производстве всех видов колбас: варёных, полукопчёных, варёно-копчёных и сырокопчёных.

За последние годы при производстве варёных колбасных изделий нашли широкое применение полиамидные оболочки, поставляемые как зарубежными фирмами, так и отечественными.

Полиамидные оболочки бывают термоусадочные и нетермоусадочные. Термоусадочные оболочки производятся однослойными и многослойными. Они выпускаются различных диаметров и широкой гаммы ярких цветов.

Полиамидные оболочки отличаются повышенной термостойкостью, механической прочностью, газо-, влаго- и паропроницаемостью, не пропускают ультрафиолетовые лучи, обладают биологической инертностью, обеспечивают получение продукции с повышенными выходами. Они хорошо клипсуются на клипсаторах различных конструкций, хорошо удерживают скрепку при термической обработке колбас.

Термоусадочные оболочки дают усадку до 15% в продольном и поперечном направлениях, что обеспечивает получение колбас в ровных, гладких, без морщинистости батонах.

Для использования полиамидных оболочек не требуется особых изменений в технологии производства мясной продукции, некоторые особенности употребления оболочки указаны в рекомендациях на каждый её вид.

Учитывая непроницаемость оболочки, необходимо уменьшать количество добавляемой в фарш воды на 5-14% по отношению к нормальному показателю. При этом выход готовой продукции не уменьшается, а в некоторых случаях и увеличивается в зависимости от рецептур и качества мясного сырья.

Непроницаемость полиамидной оболочки предохраняет мясные изделия от окисления и микробной порчи. Степень сохранности продукта зависит только от начального количества микроорганизмов, внесённых с фаршем или с мясом, температуры хранения и реализации продукции, pH среды. Поэтому колбасные изделия в полиамидных оболочках могут храниться более длительное время.

Полиамидные оболочки используются при производстве следующего ассортимента продукции: варёных колбас всех сортов и наименований, ветчин в оболочке, ливерных колбас, паштетов, зельцев, холодца, студня, плавленых сыров, полуфабрикатов и др.

Наряду с перечисленными преимуществами надо отметить, что полиамидные оболочки из-за газо-, влаго- и паронепроницаемости материала не позволяют получить продукцию с естественным ароматом копчения, что приводит к необходимости применять искусственные ароматизаторы.

ХУККИ тип F - искусственная целлюлозная армированная колбасная оболочка, которая является специальным типом оболочек и предназначена для придания продукту наиболее привлекательного и изысканного внешнего вида за счет уникальной формы и вида батона. Для производства оболочек ХУККИ тип F применяются материалы: целлюлоза; нитяная нерастяжимая сетка с ромбовидным плетением.

Оболочка имеет следующее строение: основу составляет эластичная целлюлоза, в поверхностный слой которой включена прочная нитяная сетка, за счет свойства нерастяжимости которой и получают выпуклые ячейки-соты. Очевидно, предположить при таком строении оболочки повышенную толщину, прочность и фаршеемкость, которая обуславливается свойством растяжимости эластичной основы. В процессе набивки оболочки ХУККИ наполнитель под давлением растягивает нижний слой эластичной целлюлозы, при этом верхняя сетка, оставаясь неподвижной (в силу нерастяжимости), препятствует равномерному перенаполнению; поэтому батон приобретает вид множественных выпуклостей, размер

и форма которых точно соответствуют параметрам нитяной сетки. Поверхность батона в оболочке ХУККИ тип F гладкая, глянцевая, в отличие от оболочек ХУККИ на коллагеновой основе. По сравнению с последними, целлюлозные ХУККИ более дешевые, но менее прочные.

Преимущество такой оболочки состоит как в необычном привлекательном виде готового продукта, так и в собственных прочностных свойствах. На срезе батон имеет вид цветка, что позволяет красиво оформлять порционные и сервировочные нарезки; кроме того, повышенная прочность оболочки полностью исключает какие-либо порывы на всех стадиях.

ХУККИ тип V - искусственная белковая колбасная оболочка, которая является специальным типом оболочек и предназначена для придания продукту наиболее привлекательного и изысканного внешнего вида за счет уникальной формы и вида батона. Для производства оболочек ХУККИ тип V применяются следующие материалы: коллаген; нитяная нерастяжимая сетка с ромбовидным плетением; капроновая эластичная сетка.

Оболочка имеет следующее строение: основу составляет капроновая эластичная сетка, пропитанная коллагеном, в поверхностный слой которого включена прочная нитяная сетка, за счет свойства нерастяжимости которой и получают выпуклые ячейки-соты. Очевидно, предположить при таком строении оболочки повышенную толщину, прочность и фаршеемкость, которая обуславливается свойством растяжимости эластичной основы. В процессе набивки оболочки ХУККИ тип V наполнитель под давлением растягивает нижний капроновый слой вместе с эластичным коллагеном, при этом верхняя сетка, оставаясь неподвижной (в силу нерастяжимости), препятствует равномерному перенаполнению; поэтому батон приобретает вид множественных выпуклостей, размер и форма которых точно соответствуют параметрам нитяной сетки.

Преимущество такой оболочки состоит как в необычном привлекательном виде готового продукта, так и в собственных прочностных свойствах. На срезе батон имеет вид цветка, что позволяет красиво оформлять порционные и сервировочные нарезки; кроме того, повышенная прочность оболочки полностью исключает какие-либо порывы на всех стадиях технологического процесса.

С текущей ситуацией и прогнозом развития российского рынка упаковочных пленок можно познакомиться в отчете Академии Конъюнктуры Промышленных Рынков «Рынок упаковочных пленок в России».

Маркетинговое агентство «Академия Конъюнктуры Промышленных Рынков»



ООО «1 ТОПМАШ»

Россия, Москва

Тел.: +7(495) 729-4596
+7-926 527-2323; +7-916 615-6975
+7-901 539-4460; +7-901 541-8053

e-mail: topmash.ob@gmail.com
www.topmash.ru

**ПРОДАЖА И СЕРВИС
ОБОРУДОВАНИЯ
для розлива
и упаковки
жидких, вязких,
сыпучих продуктов:**

- ✓ЛИНИИ В КОМПЛЕКТЕ
- ✓ОТДЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ
- ✓ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ
- ✓БУТЫЛКИ, УКУПОРЧНЫЕ
СРЕДСТВА
- ✓ЭТИКЕТКИ, ТУБУСЫ, КОРОБКИ
- ✓ПОЛИМЕРНАЯ ПРОМУПАКОВКА

