

Клипсование целлюлозных оболочек

Возможные дефекты, образующиеся при клипсовании целлюлозных оболочек больших калибров на автоматических клипсаторах, и пути их устранения

Галина Шубина

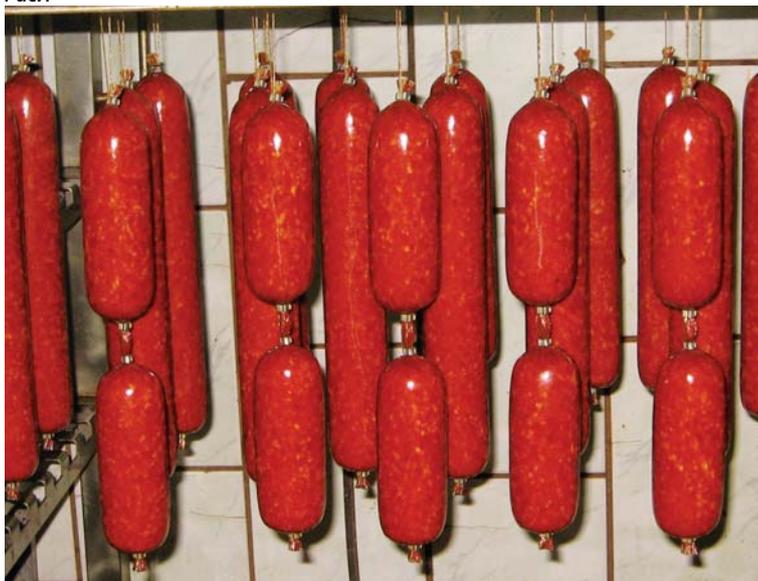
Целлюлозные оболочки широко используются для производства высококачественных колбасных изделий с пониженным содержанием влаги в рецептуре. Основное преимущество данных видов оболочки — идеальная прозрачность. Целлюлозные оболочки хорошо поддаются обжарке и копчению, которые подчеркивают богатый структурный мясной рисунок поверхности. При всех перечисленных достоинствах нужно отметить — целлюлозная оболочка очень «капризна» в работе и доставляет немало хлопот производителям как при набивке изделий, так и в процессе их клипсования. Технологи отмечают целый ряд проблем, возникающих при клипсовании целлюлозных оболочек больших калибров без сетки на автоматических клипсаторах. Каковы причины возникающих трудностей, и как правильно проводить клипсование, чтобы избежать возможных

дефектов? С этими вопросами мы обратились к поставщикам целлюлозных оболочек и клипсаторов и, конечно же, к производителю, которые на практике смогли найти оптимальные решения этих проблем и поделились ими с читателями «МБ».

В обсуждении данных технологических вопросов приняли участие:

- **Андрей Сердюк, главный технолог компании «Агросмак»** (г. Львов, дистрибуция целлюлозных оболочек производства VISKASE, Франция);
- **Ашот Гейвандов, менеджер по продажам компании УЧ ООО с ИИ «Ромиллена Лтд»** (г. Днепрпетровск, дистрибуция целлюлозных колбасных оболочек компании KALLE, Германия);
- **Ольга Ковтун, главный технолог Роганского МК** (Харьковская обл.).

Рис. 1



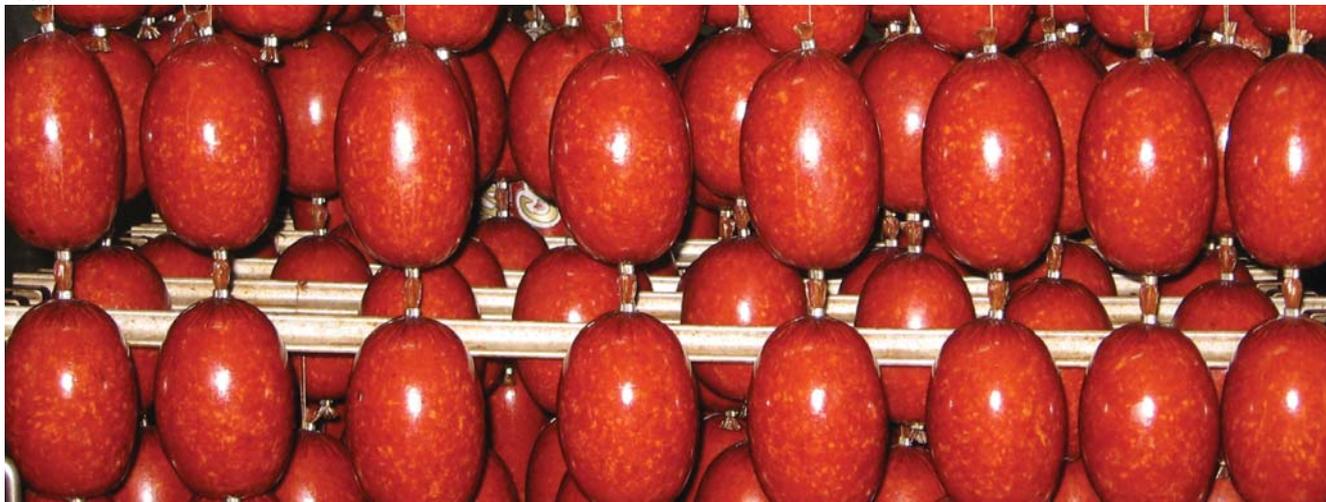
Целлюлозная оболочка Nallo Schmal, Фото предоставлено компанией «Ромиллена Лтд».

Рис. 2



Целлюлозная оболочка Nallo-M, Фото предоставлено компанией «Ромиллена Лтд».

Рис. 3



Целлюлозная оболочка Nalo Big. Предоставлено компанией «Ромиллена Лтд»

КОММЕНТАРИЙ СПЕЦИАЛИСТА

**Ашот Гейвандов:**

«Начнем с того, что практически все целлюлозные оболочки цилиндрической формы клипсуются вместе с эластичной сеткой, так как сама целлюлозная оболочка по своим армирующим качествам уступает традиционным оболочкам, а эластичная сетка выполняет некую армирующую функцию. Какие преимущества дает сетка? Она позволяет вешать продукт за петлю на шпажку, что значительно снижает вероятность обрыва батона в термокамере (но не исключает), и это позволяет повысить общий объем загрузки одной рамы.

Если производитель не хочет использовать сетку в процессе клипсования целлюлозной оболочки, он должен придерживаться определенных правил (см. фото 1 и 3). Первое — сам батон не должен быть слишком тяжелым, так как целлюлоза материал нежный, и увесистый батон, висящий на петле, с большой вероятностью может оказаться на полу термокамеры. Но производителей не совсем устраивает и малый вес батона. Тогда есть два выхода — использовать фаловые рамы или же сетки для варки, что позволит класть продукт, избегая обрыва, а не вешать его за петлю.

На сегодняшний день наше предприятие предлагает оболочку цилиндрической формы Nalo M от компании Kalle, Германия. Обратите внимание на фото №2, в центре которого расположены батоны в оболочке Nalo M, и сравните с батонами, произведенными на фал-машинах, расположенными на фото по краям. Оболочка Nalo M предлагается в ка-

честве альтернативы фал-пленкам для предприятий, которые не имеют возможности приобрести фал-машины как по финансовым причинам, так и из-за ограниченных производственных площадей. Оболочка Nalo M позволяет применить плотную набивку, стабильное клипсование, достичь стабильного точного веса, а также прекрасного внешнего вида и отменных вкусовых качеств. Оболочка поставляется в Украину полностью подготовленной к работе, по желанию клиента производится маркировка продукта.

По поводу клипсования на автоматических клипсаторах могу сказать следующее: если клипса подобрана верно, то нужно попробовать снизить скорость. Не нужно забывать и о том, что при работе с целлюлозной оболочкой нужно насухо протереть стол и максимально уменьшить влажность оболочки. Если оболочка требует замачивания, то делайте это согласно четким рекомендациям производителя, так как целлюлозная оболочка имеет свойство раскисать, что усложняет клипсование, а в некоторых случаях раскисшую оболочку вообще невозможно клипсовать. В данной ситуации обратитесь к официальному представителю используемой вами оболочки и объясните свою проблему. Ее изучат, отрекомендуют, какой клипсой на вашем оборудовании нужно клипсовать батон выбранного вами диаметра, и решат эту проблему, ну а если нет, тогда обращайтесь к нам. У нас в ассортименте есть линейка целлюлозной оболочки компании KALLE (Германия) как для вареных, так и для с/к и в/к колбас. Ассортимент довольно широкий, и все виды оболочек предназначены для автоматического клипсования без сетки».



Kalle
Naturin

Viscofan

Visko
Teepak



**ПРЯМЫЕ ПОСТАВКИ КОЛБАСНЫХ ОБОЛОЧЕК ОТ ЛУЧШИХ
ЕВРОПЕЙСКИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ.
ТОЛЬКО У НАС ВЫ МОЖЕТЕ ПРИОБРЕСТИ ТАКОЙ ШИРОКИЙ
АССОРТИМЕНТ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ.**

ГОСПОДА! ОДЕНЬТЕ С НАМИ И СОСИСКИ, И САЛЯМИ!

- Фазеровые и фиброзные оболочки с разными уровнями адгезии, широкой цветовой гаммы для всех видов колбасных изделий;
- Съедобные коллагеновые оболочки (прямые и кольцевые) для вареных, варено-копченых сосисок и сарделек (калибры от 17 до 34 мм);
- Коллагеновая оболочка (прямая и кольцевая) для вареных, варено-копченых и сырокопченых колбас;
- Съедобная коллагеновая пленка для формирования ветчин и копченостей;
- Полиамидные прямые и кольцевые оболочки, в том числе дымопроницаемые;
- Целлюлозные оболочки для сосисок и сарделек;
- Текстильные оболочки.

НОВИНКА!!! От компании «KALLE» (Германия)

«Naloline»: фиброзная оболочка, подчеркивающая натуральный внешний вид ВК и СК колбас;

«Nalo M»: целлюлозная оболочка цилиндрической формы, применяется как для вареных колбас, так и для ВК и ПК колбас;

«Nalo big»: эластичная целлюлозная оболочка цилиндрической формы со степенью переполнения 60%, применяется в производстве вареных, ВК и ПК колбас;

«Nalo ferm swing»: проницаемая спиралевидная оболочка, применяется как для СК колбас, так и для групп ВК и ПК колбас.

НОВИНКА!!! От компании «Naturin» (Германия)

«NDX»: Съедобная коллагеновая оболочка повышенной прочности, прекрасно работает на высоких скоростях и изношенном оборудовании;

«ECS»: Съедобная коллагеновая оболочка — замена натуральной говяжьей и свиной черевы диаметрами 40, 42, 43 и выше.

Нанесение высококачественной печати и гофрация оболочек на заводах-производителях в Европе.

Учет всех ваших пожеланий и возможностей.

Индивидуальное отношение к каждому заказчику.

Украинско-Чешское ООО "Ромиллена" Лтд г. Днепропетровск,
ул. Исполкомовская, 31/3 тел./факс: (0562) 36-76-28 (многоканальный),
(056) 744-60-69 e-mail: elen@romillena.dp.ua www.romillena.com.ua

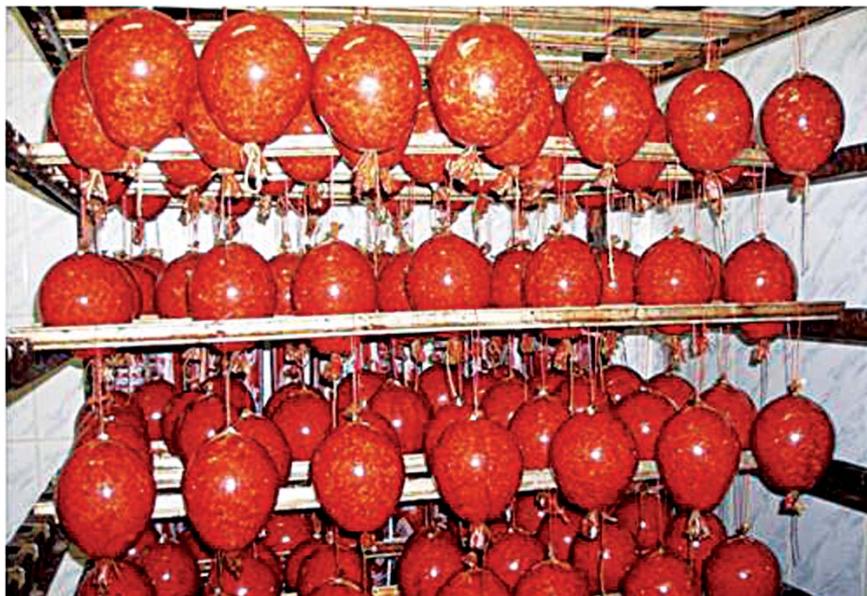
КОММЕНТАРИЙ СПЕЦИАЛИСТА



Андрей Сердюк:

«Одной из основных причин возникающих проблем при клипсовании целлюлозных оболочек (R, PRECISION)

следует считать перенабивку в процессе производства колбасных изделий. Данные оболочки разрабатывались и совершенствовались научными сотрудниками французской компании VISKASE. В связи с небольшой эластичностью этих видов оболочек и для того, чтобы сохранить равномерность калибра готового изделия, необходимо строго придерживаться нормы набивки. Все другие проблемы, которые возникли при клипсовании целлюлозных оболочек на автоматических клипсаторах, были решены благодаря общим действиям главного технолога Роганского мясокомбината Ольги Ковтун и представитель компании «Агросмак».



Целлюлозная оболочка Zefir. Фото предоставлено компанией «Агросмак»

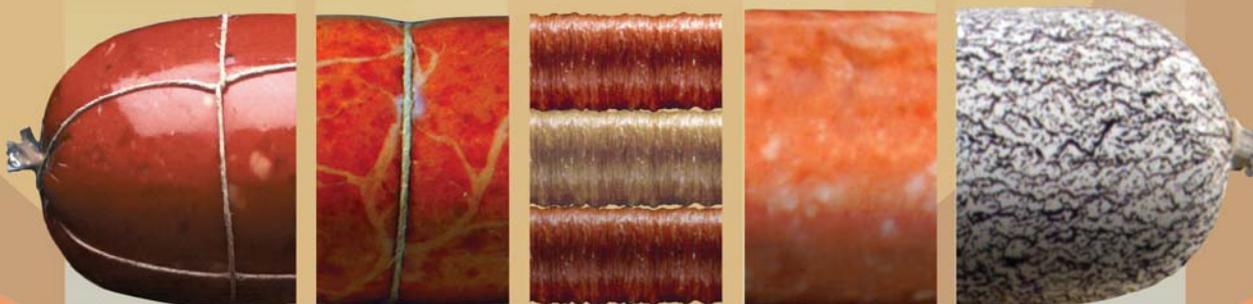


Целлюлозная оболочка R, Фото предоставлено компанией «Агросмак»

email: office@agrosmak.lviv.ua
agrosmaklviv11@rambler.ru
www.agrosmak.net



м.Львів, тел. (032) 242-02-57, 242-18-55,
факс (032) 242-02-58



ФІБРОУЗНІ ТА ЦЕЛЮЛОЗНІ ОБОЛОНКИ

ПРИПРАВОЧНІ ТА
ФУНКЦІОНАЛЬНІ
СУМІШІ

POLSMAKI

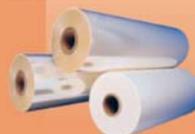


АЛЮМІНІЄВІ ФОРМИ
ДАНСЬКОЇ ФІРМИ

PLUS PACK



ЦЕЛЮЛОЗНІ ПЛІВКИ
АНГЛІЙСЬКОЇ ФІРМИ
"USB CELLOPHANE LTD"



БАГАТОКОЛЬОРОВИЙ
ДВОХСТОРОННІЙ
ФЛЕКСОДРУК,
ГОФРУВАННЯ



КОММЕНТАРИЙ СПЕЦИАЛИСТА

**Ольга Ковтун:**

«Для больших калибров необходимо правильно подбирать клипсу по размеру. Батоны не навешивать на раму, а производить термообработку в горизонтальном положении на сетках (очень удобно использовать рамы для фала).

При формовке оболочка не должна иметь контакта с водой, а стол должен быть сухим. В случае разрыва оболочки фарш необходимо смыть и снова тщательно насухо вытереть формовочный стол. При клипсовании батонов 40–45 калибров большое значение имеет фаршеемкость одного батона. Вес его в сыром виде на должен превышать 0,38–0,42 кг, в противном случае — оболочка вытягивается и затем обрывается клипса.

При работе с данной оболочкой необходимо использовать фарш с температурой 4–5°C и не ниже (при составлении фарша использовать только охлажденное сырье, колбасный фарш не должен содержать большое количество влаги: на п/к колбасы — не более 3%, на вареные колбасы — не более 20%).

Осадку колбасы необходимо сократить до 20–30 мин., лучше дать осадку фаршу, необходимую по технологии, в баках, а после формовки — сразу отправить изделие на термообработку.

Что касается используемых клипсаторов, то наше предприятие работает на клипсаторах «ALPina» и «Poly-Clip». В выборе клипсы необходимо обращать внимание, прежде всего, на размер и, конечно, на жесткость. При набивке 85 калибра мы используем клипсу H18-12/5×2,2».