

# Об адгезии оболочек и не только

*«Плохая съёмность оболочки может быть связана не только с неправильным выбором нужной степени адгезии оболочки или нарушением технологии производства, но и с низким качеством и сортностью тех оболочек, которые поставляются на рынке нелегально», — считает Ашот Гейвандов, менеджер по продажам компании УЧ ООО с ИИ «Ромиллена Лтд»*



— Ашот Альбертович, какие новые тенденции в развитии рынка колбасных оболочек были Вами отмечены в 2010 году?

— 2010 год преподнес всем — и поставщикам, и производителю колбас немало неприятных сюрпризов, связанных с нестабильной политической и экономической ситуации в стране.

Но, не смотря на все катаклизмы, мы не прекращали знакомить наших клиентов со всеми новинками по колбасной оболочке от лидирующей пятерки европейских производителей, которую наша компания представляет на рынке Украины: KALLE, TEXDA, NATURIN (Германия), Viscofan (США) и ViskoTeepak (Бельгия). Что же касается непосредственно тенденций рынка, то тут наблюдается очень интересная ситуация. В работе многих производителей колбас была отмечена тенденция «перехода» от фиброузной оболочки к более доступной по стоимости коллагеновой. И на первый взгляд это было логично. Но после определенных проработок, так сказать, на практике почти все производители осознали, что, изменив внешний вид своего продукта в худшую сторону, они только потеряли. Ведь продукция в этом случае, с одной стороны, просто теряется на полках супермаркетов. С другой — «отпугивает» покупателя, поскольку имеет менее презентабельный внешний вид в сравнении с продукцией конкурентов, и покупатель прекрасно видит эту разницу.

Безусловно, в процессе оценки успешности оболочки самым важным является фактор амбиций производителя, ведь он хочет испытывать чувство гордости за выпускаемую продукцию. Абсолютно все производители хотят выделить свою продукцию на рынке и выделить свой товар на полках супермаркетов и магазинов. Я могу долго дискутировать на эту тему, но взамен предлагаю зайти в ближайший супермаркет и посмотреть на представленный там ассортимент колбас и его оформление, и вы сами убедитесь, что лучшего внешнего вида в/к и п/к колбас, чем в фиброузной оболочке, не найти. И пото-

му сегодня мы видим четко наметившуюся тенденцию перехода от коллагеновой оболочки снова к фиброузной.

— Как изменился спрос на белковые, фиброузные, текстильные и целлюлозные оболочки в 2010 году в сравнении с 2009 годом?

— Могу сказать, что в рамках нашей компании спрос на коллагеновые оболочки фирмы NATURIN как для в/к колбас, так и для с/к колбас вырос на 15% и почти на 150% вырос спрос на съедобный коллаген, что, согласитесь, не может нас не радовать.

Спрос на фиброужную оболочку возрос как минимум на 30% по отношению к 2009 году. Не могу не отметить и тенденцию к увеличению продаж текстильной оболочки в форме си-нюга фирмы TEXDA.

— Наибольшее количество вопросов, задаваемых технологами, касается легкосъёмности оболочек, вернее, проблем, возникающих с ней. Какими могут быть причины плохой адгезии коллагеновых оболочек при производстве п/к и в/к колбас и что Вы можете порекомендовать?

— К сожалению, эта проблема есть, но она есть в целом на рынке, а не у наших клиентов. Причин этой проблемы несколько и одна из них — это сортность коллагеновой оболочки: оболочка может быть как просроченной, так и низкосортной. Такая оболочка, к сожалению, есть на нашем рынке, и, как обычно это бывает, к производителям она попадает через серых дилеров. В противовес хочу сказать, что официальный представитель компании-производителя оболочек разбирает все возникающие вопросы и проблемы непосредственно с технологами завода-производителя, так как он продвигает на рынке конкретного производителя, зарабатывая себе репутацию не низкой ценной, а надежностью, качеством товара, наличием соответствующей документации, предусмотренной законодательством Украины, качественной, своевременной технологической поддержкой и стабильностью поставок. Поэтому, работая с официальными представителями производителя оболочки, производитель колбас будет чувствовать себя защищенным.

Вторая причина — это неправильно подобранная оболочка по адгезии под конкретный вид продукции, и, к сожалению, если оболочка подобрана не правильно, то в дальнейшем ни в процессе технологического приготовления, ни каким-либо другим способом кардинально изменить ее съёмность практически не возможно. Хочу посоветовать всем, кто занимается выбором оболочки на предприятиях и решает вопрос о целесообразности покупки той или иной партии товара, следующее: побольше задавайте вопросов и требуйте от продавца соответствующую документацию. И, поверьте, не всегда низкая цена — это хорошо, в основном чем ниже цена, тем ниже качество. И этот факт неоспоримый, иначе заданный вами вопрос не был бы столь актуален.

Конечно, есть случаи, когда оболочка подобрана грамотно, но ее съёмность оставляет желать лучшего. В этом случае подход к решению проблемы несколько другой. Если у наших клиентов возникает такая проблема, то мы подключаем к ее решению непосредственно технологов от производителя обо-

лочки в Европе. Разбираем все «по полочкам», начиная с рецептуры закладки сырья в конкретный вид продукции, с которым происходит вышеуказанная проблема. Оцениваем состояние оборудования, в частности термокамер, температурного режима в них, процесс охлаждения продукта после приготовления и, только убедившись (заметьте — не догадались, а убедились), что мы нашли реальную проблему, мы ее устраняем.

— **А какие виды коллагеновых оболочек Вы бы порекомендовали использовать для п/к и в/к колбас, чтобы гарантированно не иметь проблем со съёмностью оболочек?**

— Этот вопрос в некоторой мере неудобен для меня, поскольку мы представляем конкретного производителя — компанию NATURIN, которая, к слову, является первым в мире разработчиком коллагеновой оболочки и заслуженно считается одним из мировых лидеров в производстве высокотехнологичных коллагеновых оболочек.

На украинском рынке много представителей компаний-производителей коллагеновой оболочки, и у каждого производителя оболочка имеет свою адгезию. Какой именно оболочке отдать предпочтение — этот выбор остается за покупателем. Я советую обратить внимание на внешний вид готового продукта в оболочке. Арифметика тут несложная: чем выше качество выбранной оболочки, тем лучше внешний вид. И, правильно выбрав нужную адгезию, вы сможете выпускать качественный продукт на потребительский рынок. Хотя тут покупатель сталкивается с определенной проблемой, ведь разобратся в аббревиатуре слов, знаков, и т.д., указывающих степень адгезии, которая у каждого производителя разная, и запомнить всю эту информацию практически невозможно.

Лично я бы выбрал фиброузную оболочку NALO Faser от

компании KALLE для в/к и п/к колбас, чтобы гарантированно иметь контролируемую адгезию оболочки, так как продукция этой компании уже давно признана во всем мире и рекомендуется как лучшая для производства в/к и п/к колбас. А что касается механизма выбора оболочки, могу дать только одну рекомендацию производителям: старайтесь работать непосредственно с официальными представителями, требуйте соответствующую документацию, разъяснений аббревиатуры адгезии оболочки и убедитесь в том, что в нужный для вас момент вы получите технологическую поддержку. Убедитесь в надежности выбранного вами поставщика, контролируйте качество каждой закупленной вами партии оболочки, контролируйте качество выпускаемого вами продукта, и я уверен, что при таких условиях вы искорените проблему прилипания оболочки к продукту.

— **Технологи отмечают, что при производстве с/к колбас в белковой оболочке иногда в процессе созревания и сушки возникает проблема отслаивания оболочки (неплотного прилегания, или, как говорят технологи, «оболочка не успевает за колбасой»). Какими могут быть причины возникновения данного технологического дефекта, как его можно не допустить или устранить?**

— Дело в том, что производство с/к колбас — достаточно сложный и высокотехнологичный процесс, и сходу ответить, почему возникают те или иные причины и связаны ли они с оболочкой, очень трудно. Есть четыре основные причины, которые могут привести к вышеуказанным проблемам.

Первая — это то, что каждый производитель с/к колбас производит ее по собственной рецептуре, которая хранится в тайне и не разглашается, и проблема может быть в замене составляющих ингредиентов.



**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!**

- Фазерные и фиброузные 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»: фиброузная 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;

«ES»: 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



**ROMILLENA**



Вторая причина — сам технологический процесс созревания и сушки продукта, который следует scrupulously соблюдать.

Третья — состояние климатических камер, и четвертая причина — это неправильно подобранная адгезия оболочки, и это очень важный аспект. Я считаю, что, прежде чем вбивать продукт в оболочку, нужно четко убедиться, что вы выбрали оболочку с соответствующей адгезией.

И это только четыре основных критерия, на которые следует обратить свое внимание, разбирая проблему. Тут я еще раз хочу акцентировать внимание читателей на том, что, работая с официальным представителем, вы получаете возможность привлечения высококвалифицированной технологической поддержки от производителя оболочки. Можете получить устные рекомендации по устранению проблемы, а в крайнем случае, если того потребует ситуация, выезд технолога непосредственно на производство. И проведенная оценка состояния оборудования, изучение рецептуры, степени адгезии оболочки позволят внести нужные корректировки и устранить проблему.

**— Какие виды оболочек Вы бы порекомендовали использовать для производства с/к колбас?**

— Я бы рекомендовал оболочку для с/к колбас от производителя фиброузной оболочки KALLE, в частности оболочку «Nalo Line», а также прекрасно зарекомендовавшую себя коллагеновую оболочку — «R2L — D» от компании NATURIN.

**— Какие виды оболочек Вы бы порекомендовали использовать для в/к и п/к колбас с мясом птицы?**

— При производстве в/к и п/к колбас с содержанием мяса птицы я бы рекомендовал использовать фиброузные оболочки. В готовом продукте в этих оболочках батон имеет прекрасный внешний вид и выглядит очень аппетитно. Оболочка имеет превосходную барьерную устойчивость к выпусканию жира, устойчива к усыханию, превосходно клипсуется и снимается с готового продукта, оставляя аппетитную зажаренную корку, и, что немаловажно, оболочка достаточно неприхотлива при работе в производстве. Если же производителю нравится глянцевый внешний вид, то я бы рекомендовал фиброужную оболочку «Nalo Faser» от компании KALLE. В случае если производитель предпочитает матовый внешний вид готового продукта, я бы рекомендовал фиброужную оболочку «Fibrous» таких компаний, как ViskoTeepak и Viscofan. Рекомендую и коллагеновую оболочку компании NATURIN, которая на сегодняшний день является одной из лучших в мире по таким критериям, как стабильность высокого качества и отличная адгезия, что, согласитесь, является значительным аргументом при выборе такой оболочки.

**— Какие новинки были представлены компанией «Ро-миллена Лтд» в 2010 году, расскажите об их особенностях.**

— В 2010 году мы предложили нашим клиентам новые разработки колбасной оболочки от компании KALLE — «Nalo line», «Nalo sving», «Nalo M» и «Nalo Big».

**«Nalo line»** — это фиброузная оболочка для с/к колбас с визуальным эффектом коллагеновой оболочки. Она была разработана по желанию тех клиентов, которые хотят работать в производстве с/к колбас с фиброузной оболочкой, чтобы исключить все проблемы в процессе созревания и сушки, связанные с нестабильной адгезией, но при этом их не устраивает глянцевый внешний вид готового продукта. Так вот, при использовании этой оболочки для с/к колбас производитель получает высококачественные свойства фиброузной оболочки и желаемый визуальный эффект коллагеновой.

Вторая новинка **«Nalo sving»** является проницаемой обо-

лочкой, пропорционально изогнутой в разные стороны и напоминающей змейку. Это оболочка абсолютно нового поколения: она достаточно интересна как внешним видом готового продукта, так и своей необычностью. В своем виде эта оболочка универсальна и применяется в производстве как для с/к колбас, так и для групп в/к и п/к колбас.

А вот **«Nalo M»** — это целлюлозная оболочка цилиндрической формы, которая применяется в производстве как для вареных, так и для в/к и п/к колбас. Она клипсуется без сетки на любом типе клипсатора. Поставляется в гофрированном виде, полностью подготовлена к работе и не требует замачивания. Я рекомендую всем попробовать эту оболочку, особенно тем производителям, кто желает выпускать продукцию, альтернативную продукции, выпускаемой с применением фал машин. Эта оболочка произведена из высококачественной целлюлозы и дает возможность применить плотную набивку, что практически и технологически невозможно сделать на фал машине с другими оболочками. Оболочка обладает отменными проникающими свойствами, что при обжарке и копчении позволяет достичь вашему продукту великолепного внешнего вида и неповторимого вкуса. Оригинальность этой оболочки еще и в том, что после снятия ее с готового продукта корочка на продукте остается такой же глянцевой и аппетитной.

Еще одна целлюлозная оболочка цилиндрической формы — оболочка **«Nalo Big»** очень эластична и имеет степень переполнения 60%. Применяется в производстве вареных, в/к и п/к колбас. Эта оболочка клипсуется без сетки на любом типе клипсатора. Поставляется также в гофрированном виде и полностью подготовлена к работе (не требует замачивания). Мы рекомендуем всем попробовать эту оболочку, так как с применением ее вы можете сами контролировать внешний вид и форму своего продукта, от шарообразных батонов до батонов, имитирующих внешний вид продукта, выпускаемого в пузырях. Эта оболочка обладает отменными проникающими свойствами, придаст оригинальный внешний вид и неповторимый вкус вашему продукту.

**— Чтобы Вы хотели заметить в качестве резюме к нашему разговору?**

— При запуске нового вида колбас с содержанием мяса птицы или без не надо брать ту оболочку, которая оказалась под рукой, или ту, которая дешевле. Нужно подойти к выбору оболочки, как к выбору собственной одежды: все примерить, чтобы сидело хорошо, чтобы одно с другим гармонировало и смотрелось, ведь никто не препятствует производителю сделать проработки перед вводом в производство продукта. Надо поэкспериментировать с разными видами оболочки и в процессе проработок довести свой продукт до идеального внешнего вида, в том числе и в подборе адгезии оболочки. Знаете, необходимо понимать, что из всех правил есть исключения, и, экспериментируя с разными видами оболочек, любой технолог, будь то начинающий или технолог со стажем, совершенствует свои знания и со временем становится более ценным и более опытным специалистом. А хороший специалист в наше время особо ценен, он, как дорогое выдержанное вино, — благороден и дорог.

Хочу закончить свое резюме тем, что в рамках нашей компании тенденция в развитии продаж высококачественной колбасной оболочки однозначно растет. Мы четко планируем свое развитие, уверенно расширяем свою партнерскую и клиентскую базу, обеспечивая наших клиентов как высококачественной колбасной оболочкой, так и высококвалифицированной технологической поддержкой.

**Галина Шубина**