

Оболочка колбасная универсальная(ОКУ) d45

Київ, Україна

Цена: d45 - 8 грн./1 м.

Отправка по Украине за счет покупателя

ОКУ – оболочка с повышенной эластичностью; для формировки вареных, варено-копченых, полукопченых, сырокопченых, сыровяленых колбас и копченостей, а также колбас с растительными добавками

МАТЕРИАЛ:

Искусственные белковые оболочки изготавливаются из коллагеновых волокон, выделенных в процессе обработки из шкур крупного рогатого скота.

СВОЙСТВА И ПРЕИМУЩЕСТВА:

- превосходит натуральную оболочку по эластичности, прочности, бактериальной чистоте;
- обеспечивает стабильную форму колбасных изделий при формовке (стабильность диаметра), что позволяет выпускать дозированную продукцию;
- паро-, газопроницаемость оболочки обеспечивают проникновение при копчении ароматических веществ в продукт и позволяют сохранить аромат изделий в течение срока хранения;
- способность к термоусадке позволяет сохранить форму изделия при охлаждении и хранении, исключая образование пустот и бульонных отеков в колбасном батоне;
- позволяет получить традиционный вкус колбас, «натуральный» вид продукта.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ:

- оболочку хранят в сухих помещениях, защищённых от солнечного света, при температуре 20...25С на расстоянии не менее 1 м от нагревательных приборов при относительной влажности воздуха 40...75%.

ПОДГОТОВКА К НАБИВКЕ:

Оболочку замачивают в 20% растворе поваренной соли температурой от 15°С до 22°С на протяжении от 10 до 15 минут.

Отправка по Украине за счет покупателя.

Price: **8 грн.**

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: --

Копченый Сергей

063-237-25-43