

Оболочка полиамидная, d100



Київ, Україна

Полиамидная оболочка изготавливается из смеси полиэтилена и полиамидов. Используется в производстве зельца, паштетов, вареных, ливерных, кровяных колбас, а также ветчины.

Непроницаемыми называются те оболочки, что не пропускают пар, газ или влагу. Их широко применяют в производстве вареных мясных продуктов. Благодаря таким оболочкам производитель имеет максимальный выход продукции. Это особенно важно для изделий с невысокой стоимостью.

Применяя непроницаемые полиамидные оболочки, в технологии производства мясной продукции не нужны особые изменения, но обязательно необходимо учитывать особенности использования оболочки:

Чтоб избежать образования бульонных отеков, нужно уменьшить на 8-14% количество воды, что на стадии куттерования добавляется в фарш.

Стадию обжарки при термообработке желательно исключить из процесса.

Price: **12 грн.**

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: неуместеннеуместен

Копченый Сергей

063-237-25-43