



Компания:

«Атлантис-Пак»

Тел.: 8 (800) 500-85-85
www.atlantis-pak.ru

Автор:

Наталья Полякова,

старший менеджер
по продуктам компании
«Атлантис-Пак»

ДИПЛЕКС-Мини. Копти, храни и продавай!

Производители сосисочных изделий с копчением всегда хотят получить продукт с максимально выраженным вкусом и красивой корочкой, который бы долго хранился. Однако на практике эту дилемму решить не просто. С одной стороны, использование проницаемых оболочек традиционно означает либо небольшой срок хранения и традиционный вкус (с «дымком»), либо потребность в дополнительных затратах на вторичную упаковку. С другой стороны, использование барьерных оболочек, позволяющих решить проблему коротких сроков хранения, вынуждает отказаться от стадии копчения. Компания «Атлантис-Пак» предлагает решение для этой задачи – сосисочная оболочка для продуктов с копчением ДИПЛЕКС-Мини.

Оболочка ДИПЛЕКС-Мини предназначена для производства сосисочной продукции и мини-колбасок по технологиям, включающим стадию копчения. Благодаря диапазону калибров от 18 до 40 мм оболочка ДИПЛЕКС-Мини оптимально подходит для производства мелкопорционных изделий с фиксированным весом от 25 до 150 г с наложением клипсы. Оболочка ДИПЛЕКС-Мини может использоваться как на автоматических сосисочных линиях, так и на шприцах-перекрутках.

Суть главного преимущества оболочки ДИПЛЕКС-Мини в том, что она меняет свои

характеристики в зависимости от температуры термообработки. При температуре выше 65 °C оболочка становится проницаемой для паров воды и газов, что позволяет производить копчение сосисочных изделий с минимальными влагопотерями (из практики: средние влагопотери составляют от 1,5 до 3%). При снижении температуры до 0 – 6 °C (температура хранения) уровень паро- и газопроницаемости оболочки резко падает и «включаются» барьерные свойства оболочки. Таким образом, оболочка ДИПЛЕКС-Мини позволяет соединить в себе главные свойства двух абсолютно разных

типов сосисочных оболочек: возможность копчения продуктов (как в проницаемых оболочках) и длительное, до 30 суток, хранение готовой продукции в этой оболочке без использования вторичной упаковки (как в барьерной оболочке).

Низкий уровень проницаемости оболочки ДИПЛЕКС-Мини после охлаждения позволяет обеспечить целый комплекс преимуществ, свойственный барьерным оболочкам. На протяжении всего срока хранения продукты в ДИПЛЕКС-Мини будут сохранять свою массу с минимальными влагопотерями и прекрасный внешний вид –



оболочка не «морщит» на продукте. Барьер для кислорода и водяного пара препятствует микробиологической порче и развитию окислительных процессов, которые приводят к прогорканию жиров и изменению естественного цвета мясoproдукта и вкуса. Еще один барьер для возникновения микробиологической порчи на оболочке – ее состав. Материалы, из которых изготовлена оболочка ДИПЛЕКС-Мини, инертны к воздействию бактерий и плесневых грибков. Это упрощает хранение оболочки и улучшает гигиенические характеристики и самой оболочки, и колбасного производства.

При производстве оболочки ДИПЛЕКС-Мини используются высокотехнологичные материалы, в числе которых термостойкие пластики. Благодаря их наличию в оболочке температурный диапазон использования ДИПЛЕКС-Мини шире, чем у белковых оболочек, а значит можно сократить время копчения изделий без последствий для конечного результата.

Эти характеристики свидетельствуют об экономичности применения оболочки на предприятии – меньше потерь, выше сроки хранения, и все это при сохранении традиционных органолептических свойств сосисочных изделий с копчением. Длительные сроки хранения готовой продукции несут в себе дополнительные экономические выгоды для предприятий: уменьшают объемы возврата продукции из сетей и позволяют увеличить логистическое плечо доставки сосисочной

Длительные сроки хранения готовой продукции несут в себе дополнительные экономические выгоды для предприятий: уменьшают объемы возврата продукции из сетей и позволяют увеличить логистическое плечо доставки сосисочной продукции.

продукции. И в итоге ДИПЛЕКС-Мини оказывается значительно более выгодной альтернативой не только другим пластиковым сосисочным оболочкам, но и оболочкам из целлюлозы.

Оболочка ДИПЛЕКС-Мини представлена в разных цветах, призванных подчеркнуть наличие копчения на продукте, а возможность нанесения двухсторонней, многоцветной или полноцветной печати позволяет придать индивидуальность продукту.

Уникальные характеристики этой оболочки не влекут за собой сложностей перенастройки оборудования. Конечно, при

Оболочка ДИПЛЕКС-Мини уже имеет широкий опыт внедрения в различных условиях промышленного производства.

переходе на оболочку ДИПЛЕКС-Мини потребуется определенная корректировка терморегимов, но при первичных испытаниях на мясокомбинатах всегда присутствуют инженеры «Атлантис-Пак», которые помогают настроить оборудование на работу должным образом.

Оболочка ДИПЛЕКС-Мини уже имеет широкий опыт внедрения в различных условиях промышленного производства. Наиболее ярко все преимущества этой оболочки характеризует ее популярность на предприятиях Закавказья и Средней Азии. При транспортировке со склада производителя и до прилавка сосисочных изделий в этом жарком регионе часто наблюдается температурный дисбаланс, что является очень значимым фактором, влияющим на сроки хранения, к тому же в этом регионе большой объем сосисочных изделий реализуется на развес с торгового прилавка на рынке. В таких условиях продукция в проницаемых оболочках часто не выдерживает заявленных производителями сроков хранения: уже на пятые–седьмые сутки оболочка начинает «морщиться» и товарный вид изделия портится.

Одновременно с этим покупатель в данном регионе очень ценит традиции – в том числе и в продуктах питания. Поэтому сохранение привычных органолептических свойств является первостепенным условием производителей сосисочных изделий, предвзятым к поставщикам упаковочных решений. В этих экстремальных условиях оболочка ДИПЛЕКС-Мини максимально реализует свои свойства – как с точки зрения получения привычного для требовательного потребителя продукта с корочкой и ароматом копчения, так и со стороны соблюдения высоких сроков хранения даже в сложных температурных условиях без вторичной упаковки. Попробуйте оболочку ДИПЛЕКС-Мини на своем производстве и убедитесь, что производство сосисочных продуктов с копчением и длительными сроками хранения без вторичной упаковки – это отличный способ увеличения продаж без дополнительных вложений.

Получить более подробную информацию и запросить образцы для испытаний можно по адресу polyakova@atlantis-pak.ru