

МЯСНАЯ ИНДУСТРИЯ

ISSN 0869-3528

MEAT INDUSTRY JOURNAL




АТЛАНТИС-ПАК
с 1993 г.

aiЦел Премиум

Для варено-копчёных,
полукопчёных, сырокопчёных
и сыровяленых колбас

- Чистится по спирали
- Великолепный внешний вид
- Снижение суммарной канцерогенности колбас
- Ещё стабильнее при работе в автоматическом режиме
- Снижение потерь массы в среднем в 2 раза
- Доступнее фиброзной оболочки

Загрузите в
App Store

ДОСТУПНО В
Google Play



Телефон горячей линии: 8 800 500-85-85 - для России,
+7 863 255-85-85 - для стран ближнего и дальнего зарубежья
info@atlantis-pak.ru / www.atlantis-pak.ru





ОБОЛОЧКА АЙЦЕЛ ПРЕМИУМ: КАЧЕСТВО, ПОДТВЕРЖДЕННОЕ УЧЕНЫМИ

Оболочка АйЦел Премиум компании «Атлантис-Пак» уже завоевала популярность среди производителей сырокопченых колбас. Однако исследование, проведенное ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова», показывает, что эта оболочка отлично подходит и для производства варено-копченых и полукопченых колбасных изделий.

Владимир Смирнов
ООО ПКФ «Атлантис-Пак»

Полиамидная оболочка АйЦел Премиум, разработанная компанией «Атлантис-Пак» для выпуска копченых колбасных изделий, быстро нашла свою нишу на рынке. В первую очередь, её начали использовать производители сырокопченых колбас.

Благодаря своим свойствам **АйЦел Премиум** — достойная альтернатива традиционным для этого сегмента колбас фиброульным и целлюлозным оболочкам. Высокая микробиологическая стойкость, отличная счищаемость, механическая прочность и великолепный внешний вид — всё это серьезные и достаточные аргументы для мясопереработчиков, чтобы перевести своё производство на использование такой оболочки. Поэтому сегодня АйЦел Премиум широко востребован производителями сырокопченых колбас в России и странах СНГ.

Однако сырокопченые колбасы — не единственное возможное применение этой оболочки. Многочисленные промышленные испытания показали, что АйЦел Премиум является отличным выбором для производи-



телей варено-копченых и полукопченых колбас. Этот тезис, уже проверенный на практике, подтвердило и недавнее исследование, проведенное ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»¹.

В рамках научно-исследовательской работы сравнивались образцы варено-копченых колбас «Сервелат

¹ ОТЧЕТ О НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЕ по х/д № 034.16.109 «Сравнительные исследования безопасности и качества варено-копченых колбасных изделий» ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»



финский» и «Московская», выпущенных в разных оболочках: фиброузной, белковой и полиамидных АйЦел и АйЦел Премиум.

Проведенные исследования показали, что полиамидные оболочки помогают существенно снизить, вплоть до полного исключения, выделение влаги на поверхности батонов во вторичной упаковке. Снимаемость этой оболочки с батонов оказалась на уровне фиброузных оболочек — и лучше, чем у батонов в белковой оболочке.

Важным общим результатом этого исследования можно назвать то, что по целому ряду ключевых показателей полиамидная оболочка абсолютно сопоставима с белковыми и фиброузными аналогами. Главным образом — никак не меняется вкус колбасного изделия: органолептические показатели сходны.

По оценке исследователей ВНИИМП, выбор вида и наименования колбасных оболочек практически не повлиял на общую органолептическую оценку варенокопченых колбас. Как положительное свойство дегустаторами было отмечено, что применение полиамидной оболочки обеспечило формирование более мягкой консистенции поверхностного слоя колбас.

Анализируя состав летучих веществ аромата варенокопченых колбас, специалисты института пришли к выводу, что основными веществами являются производные жирных кислот, в больших количествах присутствующих в мясном сырье. При этом выбор типа и наименования колбасной оболочки не оказывает влияния на качественный и количественный состав летучих веществ в готовой продукции.

Применение проницаемых полиамидных оболочек, таких как АйЦел Премиум, обеспечивает аромат колбас, сравнимый с его интенсивностью у аналогичных изделий, формованных в белковую оболочку.

Всё это означает, что технолог в цехе не почувствует никаких сложностей при переходе на АйЦел Премиум. Не будет необходимости и в перенастройке оборудования, совершенствовании технологического процесса и внесении изменений в документацию изготовителя в отношении органолептических и физико-химических показателей продукции: при смене оболочки, выпуска-

емый продукт не изменится. Но одновременно с этим использование оболочки АйЦел Премиум имеет целый ряд дополнительных преимуществ.

При упаковке продукции в АйЦел Премиум потери массы в процессе хранения колбасных изделий в бытовом холодильнике значительно ниже, чем при использовании фиброузной или белковой оболочек. Это — еще один приятный бонус для конечного потребителя.

По уровню адгезии оболочка АйЦел Премиум сопоставима с белковыми оболочками, однако лучше счищается с колбасного батона, чем фиброузная оболочка. Это означает, что на оболочке практически не остается мясных «следов» при снятии с колбасного батона, что, конечно же, очень важно для любого потребителя копченых колбас.

Оболочка АйЦел Премиум лучше защищает батон колбасы от накопления полициклических ароматических углеводородов (ПАУ), благодаря чему общая канцерогенность колбас в этой оболочке ниже в 2,0-3,7 раза по сравнению с белковыми оболочками. Это крайне важно с точки зрения экологической безопасности продуктов питания: высокое количество канцерогенов в продуктах может способствовать возникновению раковых опухолей.

В Европе уже введены строгие нормы, регулирующие допустимые показатели наличия ПАУ в продуктах. В России пока контролируется только уровень бензапирена, но можно с уверенностью сказать, что и мы движемся в сторону ужесточения контроля в этой сфере. Это означает, что в будущем больше выиграют те производители, которые уже сегодня контролируют такие показатели в своей продукции.

И всё это — лишь малый список преимуществ оболочки АйЦел Премиум, раскрытых в рамках одного исследования.

Получить подробную информацию об этой оболочке, а также запросить образцы для испытаний вы можете по электронной почте: smirnov_vv@atlantis-pak.ru, либо по телефону: +7 (863) 255-85-85. Обратиться к старшему менеджеру по продуктам Владимиру Смирнову.