

МЯСНАЯ ИНДУСТРИЯ

Январь/2017

ISSN 0869-3528

MEAT INDUSTRY JOURNAL



*Ценитель вкуса и
высокого качества*



Нас выбирают профессионалы

127566, г. Москва,
Высоковольтный проезд, д.13А
e-mail: info@tcvypel.ru



АТЛАНТИС-ПАК

dupleX

Оболочка с динамической проницаемостью

- Сроки хранения колбасной продукции – до 60 суток
- Термообработка по традиционным режимам
- Вкус и аромат копчения



Подробности об оболочках ДИПЛЕКС и ДИПЛЕКС-Мини на страницах журнала.

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





duplex - Мини



ОБОЛОЧКА ДИПЛЕКС: НОВАЯ КЛАССИКА

Анна Елисеева
Компания «Атлантис-Пак»

Одной из главных инноваций компании «Атлантис-Пак» последних лет остается многослойная оболочка **ДИПЛЕКС**. Эта оболочка, обладающая уникальной динамической проницаемостью, продолжает набирать популярность у мясокомбинатов. За последние два года объем производства такой оболочки увеличился в несколько раз, и каждый год десятки новых комбиатов начинают ее использовать в своем производстве.

Суть главного преимущества **ДИПЛЕКС** в том, что при термообработке продуктов она имеет свойства проницаемой оболочки (продукты можно коптить), а при хранении колбас — проявляет свойства барьерной оболочки (колбасные изделия в **ДИПЛЕКС** хранятся до 60 суток). Это становится возможным благодаря тому, что уровень паро- и газопроницаемости такой оболочки резко увеличивается при температуре свыше 60 °С, а затем так же резко снижается при температуре 0 — +6 °С.

Таким образом, с одной стороны, в **ДИПЛЕКСЕ** можно производить продукты с копчением и традиционными органолептическими характеристиками, а с другой стороны — в период хранения готового продукта такая оболочка демонстрирует лучшие свойства барьерных оболочек.

Высокий барьер **ДИПЛЕКС** по отношению к кислороду и водяному пару позволяет обеспечить длительные сроки годности колбас, отсутствие потерь при хранении, микробиологическую стабильность продуктов, торможение окислительных процессов, приводящих к прогорканию жиров и изменению естественного цвета мясoproдукта. Кроме того, представляемая оболочка позволяет сохранить прекрасный товарный вид готовой продукции (отсутствие «морщин») на протяжении всего срока годности.

В ответ на запросы клиентов растет и предлагаемый ассортимент **ДИПЛЕКС**. На данный момент ее производят в гляцевом, матовом и шершавом (имитация вискозно-армированных оболочек) вариантах, с различными



ми возможностями по перепополнению: 10 % и 20–25 %. Для всех видов данной оболочки представлен широкий ассортимент цветов: от стандартных оттенков коричневого и красного — до возможности выпуска оболочки эксклюзивных оттенков, полностью соответствующих требованиям мясоперерабатывающих предприятий.

Оболочка **ДИПЛЕКС** позволяет производителям варьировать не только цвет и фактуру поверхности, но и форму их изделия. Для производства колбасных изделий в форме колец и полуколец разработан ее кольцевой вариант. Эта оболочка отлично комбинируется с сеткой. За счет уникальной формы и вида батона готовый продукт приобретает более привлекательный и изысканный внешний вид. А благодаря свойству растяжимости оболочки на батоне получаются выпуклые ячейки.

В связи с ростом популярности такой оболочки с мясокомбинатов стали поступать запросы на **ДИПЛЕКС** малых калибров. Поэтому компания «Атлантис-Пак» разработала оболочку **ДИПЛЕКС-Мини**, которая выпускается в диапазоне калибров 20-32 мм. Эта оболочка, предназначенная для производства мелкопорционных изделий с фиксированным весом (от 25 до 150 г), обладает всеми преимуществами оболочки **ДИПЛЕКС**. При этом расширяется её диапазон допустимых размеров колбасных батончиков, а также появляется возможность выпускать сосиску с копчением и длительными сроками хранения — 35 суток без вторичной упаковки.

Направить свои вопросы об оболочке ДИПЛЕКС или заказать образцы для испытаний можно по электронной почте: eliseeva@atlantis-pak.ru