

Каталог
продукции

- Белковая колбасная оболочка
- Белковая сосисочная оболочка
- Говяжий белок



ЛУЖСКИЙ ЗАВОД
«**БЕЛКОЗИН**»



Содержание

Информация о заводе	2
Преимущества белковых оболочек	3
Белковые колбасные оболочки	5
Белковая колбасная оболочка универсальная (ОП).....	6
Белковая колбасная оболочка повышенной прочности (ПП).....	7
Белковая колбасная оболочка для сырокопченых колбас (СК).....	8
Белковая колбасная оболочка легкосъёмная (ЛС,КЛ).....	9
Белковая колбасная оболочка улучшенной клипсуемости (УК).....	10
Рекомендации по применению белковой колбасной оболочки.....	11
Упаковка белковой колбасной оболочки.....	16
Белковые сосисочные оболочки	18
Белковые сосисочные оболочки ОСГ, Альфа-Ф.....	19
Рекомендации по применению белковой сосисочной оболочки.....	20
Упаковка белковой колбасной оболочки.....	21
Услуги	22
Хранение белковых оболочек	28
Говяжий белок	29

Информация о заводе

История

Лужский завод «Белкозин» — первый и единственный производитель белковой оболочки в России. Основан в 1972 году в городе Луга Ленинградской области.

В настоящее время это крупный промышленный комплекс, обладающий большими производственными мощностями и располагающий уникальным нестандартным технологическим оборудованием.

Сотрудники Лужского завода «Белкозин» — это квалифицированные опытные специалисты. Стаж многих из них в отрасли производства белковых оболочек исчисляется десятками лет.

Миссия

Создание высококонкурентного российского производства белковой оболочки и животного белка с целью повышения качества широкого ассортимента продуктов питания.

Выпущено **4,7 миллиарда** погонных метров оболочки



Производственный корпус завода занимает **27 тыс. м²**



На заводе работает **450 человек**



Продукция отгружается более чем в **15 стран** мира



Преимущества белковых оболочек

От натуральных оболочек оболочку «Белкозин» отличают:

- прочность, эластичность, бактериальная чистота;
- стабильная форма и размер при формовке колбасных изделий что позволяет выпускать продукцию с фиксированным весом;
- возможность шприцевания и клипсования на всех видах оборудования: ручное, полуавтоматическое, автоматическое.

От искусственных небелковых оболочек оболочку «Белкозин» выгодно отличают:

- высокие паро и газопроницаемость, которые способствуют активному «дыханию» оболочки, в результате чего она не отстаёт от фарша во время созревания и хранения готовых колбасных изделий;
- особая структура оболочки, позволяющая при копчении ароматическим веществам проникать внутрь продукта и сохранять естественный вкус и аромат колбасных изделий на протяжении всего срока хранения;
- высокая фаршеемкость, обусловленная повышенной эластичностью, обеспечивает увеличение диаметра батона при шприцевании на 5-7% от номинального диаметра оболочки;
- способность к термоусадке, которая позволяет сохранить форму изделия при охлаждении и хранении, исключает образование пустот и бульонных отёков в колбасном батоне, обеспечивает гладкую поверхность и привлекательный внешний вид продукта;
- широкая цветовая гамма оболочки позволяет расширить ассортимент и значительно улучшить товарный вид колбасных изделий.



БЕЛКОВЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ



Ассортимент белковых колбасных оболочек

В зависимости от функционального назначения предлагается широкий выбор белковых колбасных оболочек.

- **ОП** - Белковая колбасная оболочка универсальная. Используется для производства всех видов колбас, сарделек и других мясных продуктов.
- **ПП** - Белковая колбасная оболочка повышенной прочности. Используется для производства колбасной продукции с частичной заменой мясного сырья. Увеличенная плотность оболочки обеспечивает необходимую прочность и адаптивность к клипсованию и термической деформации.
- **СК** - Белковая колбасная оболочка для сырокопчёных колбас. Обладает повышенной эластичностью, гибкостью, адаптивностью к клипсованию при использовании подмороженного фарша, устойчива к действию микроорганизмов и развитию плесневых грибов.
- **ЛС, КЛ** - Белковая колбасная оболочка с пониженной адгезией к фаршу, легко снимается с колбасного батона. Используется для производства варёно-копчёных, полукопчёных, варёных колбас.
- **УК** - Белковая колбасная оболочка с улучшенной клипсуемостью.

Все типы оболочек могут использоваться на ручном, полуавтоматическом и автоматическом оборудовании.



Широкий выбор белковых оболочек

Белковая оболочка универсальная (ОП)

Универсальная белковая колбасная оболочка (ОП) предназначена для производства всех видов колбас, сарделек и других мясных продуктов.

Калибр:

35, 40, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 85, 90, 95, 100, 115, 120 мм.

Цвета:

Бесцветный, №012 карамель, №012т карамель тёмный, №014с махагон светлый, №014т махагон тёмный, №018т лук тёмный.

Возможные варианты изготовления:

- в рулонах 250-600 м в зависимости от калибра;
- гофрированная, калибром 35-85 мм (по 20-25 м в трубке длиной до 60 см);
- в отрезках 0,3-1 м;
- с вязкой узла и петлёй на одном конце;
- с вязкой узла и петли с клипсой на одном конце;
- в отрезках без вязки по 0,3-1,0 м;
- перфорированная в рулонах 250-600 м.

Услуги по маркировке:

- разработка дизайна;
- адаптация макетов к печати;
- изготовление клише;
- односторонняя или двухсторонняя флексопечать (количество цветов печати от 1 до 6 на каждой стороне).



Белковая оболочка повышенной прочности (ПП)

Увеличенная плотность оболочки (**ПП**) обеспечивает необходимую прочность и адаптивность к клипсованию. Высокое значение коэффициента термической деформации позволяет вырабатывать изделия с возможностью замены мясного сырья.

Калибр:

35, 40, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 85 мм.

Цвета:

Бесцветный, №012 карамель, №012т карамель тёмный, №014с махагон светлый, №014т махагон тёмный, №018т лук тёмный.

Возможные варианты изготовления:

- в рулонах 250-600 м в зависимости от калибра;
- гофрированная, калибром 35-85 мм (по 20-25 м в трубке длиной до 60 см);
- в отрезках 0,3-1 м;
- с вязкой узла и петлёй на одном конце;
- с вязкой узла и петли с клипсой на одном конце;
- в отрезках без вязки по 0,3-1,0 м;
- перфорированная в рулонах 250-600 м.

Услуги по маркировке:

- разработка дизайна;
- адаптация макетов к печати;
- изготовление клише;
- односторонняя или двухсторонняя флексопечать (количество цветов печати от 1 до 6 на каждой стороне).



Белковая оболочка для сырокопчёных колбас (СК)

Белковая оболочка (СК) обладает повышенной эластичностью, гибкостью, адаптивностью к клипсованию при использовании подмороженного фарша, устойчива к действию микроорганизмов и развитию плесневых грибов, что значительно снижает риск возникновения плесени и порчи продукта.

Калибр:

35, 40, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 85, 90, 95, 100, 115, 120 мм.

Цвета:

Бесцветный, №12 карамель, №012т карамель тёмный, №014с махагон светлый, №014т махагон тёмный, №018т лук тёмный.

Возможные варианты изготовления:

- в рулонах 250-600 м в зависимости от калибра;
- гофрированная, калибром 35-85 мм (по 20-25 м в трубке длиной до 60 см);
- в отрезках 0,3-1 м;
- с вязкой узла и пётулей на одном конце;
- с вязкой узла и петли с клипсой на одном конце;
- в отрезках без вязки по 0,3-1,0 м;
- перфорированная в рулонах 250-600 м.

Услуги по маркировке:

- разработка дизайна;
- адаптация макетов к печати;
- изготовление клише;
- односторонняя или двухсторонняя флексопечать (количество цветов печати от 1 до 6 на каждой стороне).



Легкосъёмная белковая оболочка (ЛС, КЛ)

Белковая оболочка (**ЛС, КЛ**) с пониженной адгезией к фаршу, легко снимается с колбасного батона. Существует возможность регулировать силу адгезии оболочки, адаптируя её к типам используемого фарша и режимам термообработки.

Калибр:

35, 40, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 85, 90, 95, 100, 115, 120 мм.

Цвета:

Бесцветный, №012 карамель, №012т карамель тёмный, №014с махагон светлый, №014т махагон тёмный, №018т лук тёмный.

Возможные варианты изготовления:

- в рулонах 250-600 м в зависимости от калибра;
- гофрированная, калибром 35-85 мм (по 20-25 м в трубке длиной до 60 см);
- в отрезках 0,3-1 м;
- с вязкой узла и пётей на одном конце;
- с вязкой узла и петли с клипсой на одном конце;
- в отрезках без вязки по 0,3-1,0 м;
- перфорированная в рулонах 250-600 м.

Услуги по маркировке:

- разработка дизайна;
- адаптация макетов к печати;
- изготовление клише;
- односторонняя или двухсторонняя флексопечать (количество цветов печати от 1 до 6 на каждой стороне).



**Варено-копчёные, полукопчёные и варёные колбасы,
продукция для сервировочной нарезки**

Оболочка улучшенной клипсуемости (УК)

Белковая оболочка (**УК**) обладает большей эластичностью по сравнению с обычной белковой оболочкой.

В результате испытаний оболочка **УК** хорошо зарекомендовала себя при работе на оборудовании с высокой степенью износа.

Калибр:

35, 40, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 85 мм.

Цвета:

Бесцветный, №014с махагон светлый, №014т махагон тёмный, №018т лук тёмный.

Возможные варианты изготовления:

- в рулонах 250-600 м в зависимости от калибра;
- гофрированная, калибром 35-85 мм (по 20-25 м в трубке длиной до 60 см);
- в отрезках 0,3-1 м;
- с вязкой узла и петлёй на одном конце;
- с вязкой узла и петли с клипсой на одном конце;
- в отрезках без вязки по 0,3-1,0 м;
- перфорированная в рулонах 250-600 м.

Услуги по маркировке:

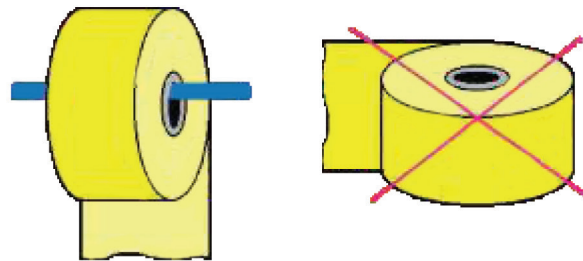
- разработка дизайна;
- адаптация макетов к печати;
- изготовление клише;
- односторонняя или двухсторонняя флексопечать (количество цветов печати от 1 до 6 на каждой стороне).



Рекомендации по использованию белковой колбасной оболочки

Подготовка:

- разматывание оболочки производят в вертикальном положении рулона;
- перед использованием БКО «Белкозин» замачивают в 20% растворе поваренной соли при температуре 15-20°C в течение 1-5 минут;
- после замачивания оболочку необходимо использовать в течение 30 минут;
- хранение замоченной оболочки и вторичное замачивание недопустимы.



Рекомендации по использованию белковой колбасной оболочки

Наполнение батона

Калибр оболочки, мм	Калибр батона, мм	Калибр оболочки, мм	Калибр батона, мм	Калибр оболочки, мм	Калибр батона, мм
35	37	65	66-68	95	96-100
40	42-43	70	71-73	100	102-105
45	46-48	75	76-79	115	117-120
50	51-53	80	81-84	120	122-125
55	56-58	85	86-90		
60	61-63	90	91-95		

- При введении в фарш белковых добавок рекомендуемое наполнение батона на 1 мм больше от номинального калибра оболочки;
- При использовании оболочек калибра 75, 85, 90, 95, 100, 115, 120 мм ограничить длину батона до 400 мм для последующей термообработки на вертикальных рамах. При использовании горизонтальных рам в производстве колбасных изделий длина батона не ограничивается.

Рекомендации по использованию белковой колбасной оболочки

«Poly-Clip» и «Alpina» - автоматы: рекомендуется использовать клипсы профиля «L» или «OL».

Ориентировочные размеры клипс, для формовки колбас на клипсаторах-автоматах «Poly-Clip» и «Alpina»

Шаг	15	15	15	15	15	15
Размер клипсы	15-8/5x1,75	15-9/5x1,75	15-9/5x2,0	15-10/5x1,75	15-10/5x2,0	15-11/5x2,0
Калибр 35 мм	✓					
Калибр 40 мм	✓	✓	✓			
Калибр 45 мм		✓	✓	✓	✓	
Калибр 50 мм		✓	✓	✓	✓	
Калибр 55 мм				✓	✓	✓
Калибр 60 мм				✓	✓	✓
Калибр 65 мм				✓	✓	✓

Шаг	18	18	18	18	18	18	18
Размер клипсы	18-9/5x1,75	18-9/5x2,0	18-10/5x1,75	18-10/5x2,0	18-11/5x2,0	18-12/5x2,0	18-13/5x2,0
Калибр 40 мм	✓	✓					
Калибр 45 мм	✓	✓	✓	✓			
Калибр 50 мм	✓	✓	✓	✓	✓		
Калибр 55 мм	✓	✓	✓	✓	✓		
Калибр 60 мм			✓	✓	✓		
Калибр 65 мм			✓	✓	✓	✓	
Калибр 75 мм						✓	✓
Калибр 85 мм						✓	✓

Ориентировочные размеры клипс для формовки колбас на клипсаторах «Poly-Clip» PDC:

- PDC 600: для калибров до 50 мм использовать клипсы S 632 или S 638. Для калибров до 50 и 55 мм использовать клипсы S 638.
- PDC 700: для калибров до 50 мм использовать клипсы S 735 или S 740. Для калибров до 50 и 65 мм использовать клипсы S 740.

Рекомендации по использованию белковой колбасной оболочки

Ручная вязка:

- Рекомендуется использовать нитки льняные, льняные с химическими волокнами и льно-джутовые (220х3текс или 220х4текс).

Клипсование:

- При клипсовании оболочки необходимо учитывать соответствие размера клипсы диаметру оболочки.

Ориентировочные размеры клипс для формовки колбас на клипсаторах «Технораск»:

∅	KDC -90 SV-4612 DCA-E	KDC-200 KDCVA -200	KDC-400	DCA-E 400 A KDCVA - 400 SV-4602 SV-4600
Калибр 40-45 мм	E220 E230	G175 G200	370 390	E410
Калибр 50-55 мм	E230 E240	G200 G225	390 400	E410 E420
Калибр 60-65 мм		G225	400	E420

Ориентировочные размеры клипс для формовки колбас на клипсаторах «КОМПО»

- для диаметров 40, 45 мм использовать клипсы В2 (В-2ВТ) или В3 (В-3ВТ);
- для диаметров 50, 55 мм использовать клипсы В3 (В-3ВТ).

Рекомендации по использованию белковой колбасной оболочки

Во время термической обработки колбасных изделий рекомендуется соблюдать следующие температурные режимы:

Обжарка:

первые 20 минут температура не должна превышать 70°C. Максимальная температура обжарки не более 90°C.

Варка:

первые 20 минут температура не должна превышать 70°C. Максимальная температура варки не более 75°C.

Упаковка колбасной белковой оболочки

Колбасная оболочка без гофрации (в бобинах)

Калибр, мм	Количество оболочки в бобине, п.м.	Количество бобин в коробе, шт.	Итого оболочки в коробе, п.м.	Вес короба с оболочкой, кг
35	600	5	3000	25,4
38	600	4	2400	24,9
40	600	4	2400	27,2
45	500	4	2000	27,0
50	500	3	1500	21,2
55	500	3	1500	25,2
60	400	3	1200	24,0
65	400	3	1200	25,2
75	350	2	700	18,3
85	300	2	600	19,4
100	250	2	500	19,3
120	250	1	250	9,0

Колбасная оболочка гофрированная по 20 м в коробе 380x380x310

Калибр. мм	Кол-во гофро-трубок в коробе	Кол-во оболочки в коробе	Вес короба с оболочкой, кг
35	63	1260	12,0
38	56	1120	12,9
40	48	960	12,4
45	42	840	13,6
50	36	720	12,8
55	30	600	12,0
60	25	500	11,0
65	20	400	10,5
75	16	320	9,9
85	12	240	9,0

Упаковка колбасной белковой оболочки

Колбасная оболочка гофрированная по 25 м в коробе 380x380x310

Калибр. мм	Кол-во гофро-трубок в коробе	Кол-во оболочки в коробе	Вес короба с оболочкой, кг
35	63	1575	15,0
38	56	1400	16,1
40	48	1200	18,1
45	42	1050	17,0
50	36	900	16,0
55	30	750	15,0

Колбасная оболочка гофрированная READY по 20 м в коробе 380x380x310

Калибр. мм	Кол-во гофро-трубок в коробе	Кол-во оболочки в коробе	Вес короба с оболочкой, кг
35	63	1260	21,9
38	56	1120	22,7
40	48	960	20,2
45	42	840	21,8
50	36	720	18,7
55	30	600	20,58
60	25	500	17,4
65	20	400	17,5
75	16	320	16,5
85	12	240	14,4

Колбасная оболочка гофрированная READY по 25 м в коробе 380x380x310

Калибр. мм	Кол-во гофро-трубок в коробе	Кол-во оболочки в коробе	Вес короба с оболочкой, кг
35	63	1575	24,0
38	56	1400	25,8
40	48	1200	29,0
45	42	1050	27,2
50	36	900	25,6
55	30	750	24,0
60	25	625	22,0
65	20	500	21,0

БЕЛКОВЫЕ СОСИСОЧНЫЕ ОБОЛОЧКИ



Сосисочные оболочки ОСГ, Альфа-Ф

ОСГ и Альфа-Ф используются в производстве сосисок, сарделек, в/к, с/к колбасок, а также для купатов и колбасок для жарки на сковороде, гриле и барбекю.

Особенности оболочки ОСГ:

- более прочная;
- возможность использования на автоматическом набивочном оборудовании.

Особенности оболочки Альфа-Ф:

- используется для производства изделий с сырым фаршем типа «фреш», различного рода колбасок для жарки, гриля и барбекю.
- пригодна для производства изделий, подвергающихся заморозке.
- возможность использования на автоматическом набивочном оборудовании.

Калибр:

17, 18, 19, 21, 22, 24, 26, 28, 30, 32 мм.

Цвета:

Бесцветный, №011 копчения, №012 карамель, №014т махагон тёмный, №030с лосось светлый.



Рекомендации по применению белковой сосисочной оболочки

Рекомендации по применению сосисочной оболочки ОСГ, Альфа-Ф

- Упаковку сосисочной оболочки (гофрированной и рулонной) следует вскрывать только перед непосредственным использованием оболочки.
- Гофрированную оболочку перед формованием не замачивать.
- При применении сосисочной оболочки следует придерживаться следующих рекомендаций:
 - при настройке оборудования цевка должна быть максимально точно отцентрирована;
 - скорость набивки должна быть снижена относительно полиамидных и целлюлозных оболочек.
- Во избежание раскручивания сосисок, рекомендуется навешивать их на вешало ромбом (по четыре штуки в петле).

ОСГ

- Термическую обработку сосисок проводят по режимам, действующим на предприятии в зависимости от типа термокамер, при этом температура обжарки не должна превышать 85°C, температура варки не должна превышать 75°C.
- После окончания процесса термообработки сосисок и сарделек рекомендуется провести душирование до температуры 25-30°C в центре батона. Охлаждение холодным воздухом нежелательно. Необходимо исключить воздействие сквозняков на готовую продукцию до полного охлаждения продукта во избежание возникновения морщин на поверхности изделия.

Альфа-Ф

- Сосиски и колбаски для жарки в оболочке FRESH рекомендуется упаковывать в вакуумную упаковку.

Упаковка белковой сосисочной оболочки

Гофротрубки сосисочной оболочки упаковываются в картонные пачки по 375-1680 м в каждой в зависимости от диаметра.

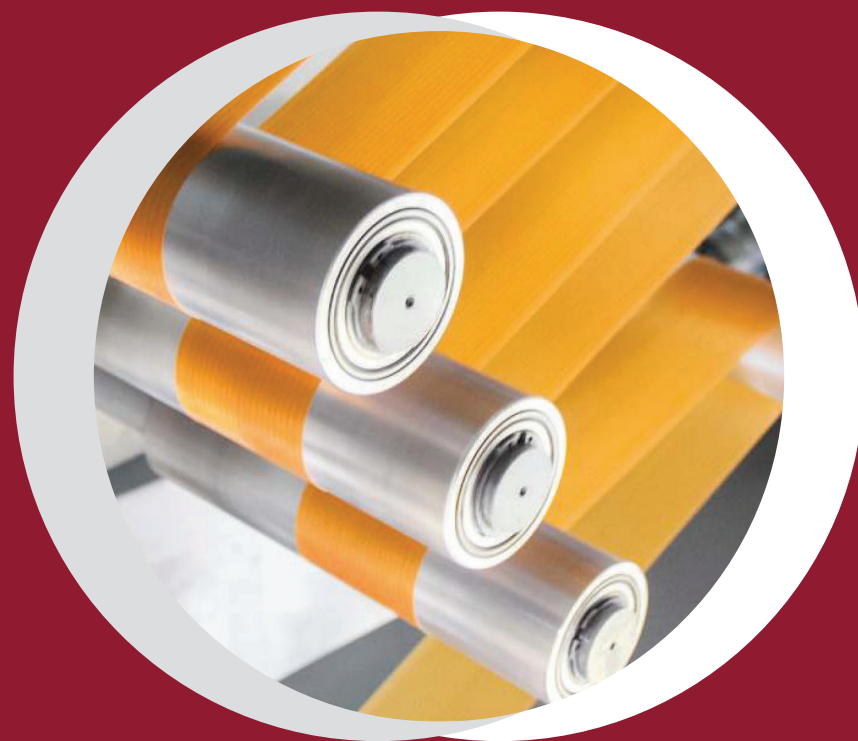
Пачки упаковываются герметично в вакуумную пленку, предотвращающую контакт с кислородом и высыхание продукции на складах хранения.

Пачки упаковываются в большие транспортные короба по 4 штуки в каждом.

Сосисочная оболочка гофрированная

Калибр, мм	Метраж в ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМ коробе, п.м.	Размер ТРАНСПОРТНОГО короба, мм	Метраж в ТРАНСПОРТНОМ коробе, п.м.	Вес короба с оболочкой, кг
17	1050	460 x 330 x 315	4200	13,2
17 (12 м)	1260	460 x 330 x 315	5040	16,2
18	1050	460 x 330 x 315	4200	13,7
19	1170	460 x 330 x 315	4680	17,5
19 (12м)	936	460 x 330 x 315	3744	14,0
20	1170	460 x 330 x 315	4680	17,5
21	1080	460 x 330 x 315	4320	14,3
22	900	460 x 330 x 315	3600	16,0
24	825	460 x 330 x 315	3300	16,3
26	600	460 x 330 x 315	2400	13,6
28	540	460 x 330 x 315	2160	13,7
32	480	460 x 330 x 315	1920	16,1

УСЛУГИ



Услуги

Гофрирование оболочки

Гофрирование оболочки производится по требованию клиента. Применение гофрированной оболочки позволяет существенно увеличить производительность и уменьшить долю ручного труда на производстве.

Нарезка оболочки, перфорирование

По требованию клиента оболочка может быть нарезана отрезками по 0,3-1,0 м. Отрезки могут быть с вязкой узла и петли на одном конце или с вязкой узла и петли с клипсой на одном конце. Возможно перфорирование оболочки.

Оболочка ОЛС

Все виды колбасных оболочек «Белкозин» могут подвергаться обработке специальным составом, уменьшающим адгезию к фаршу для легкого снятия оболочки с готового продукта. Возможно регулировать силу адгезии в зависимости от типа используемого фарша и режимов термообработки.

Предварительная подготовка (Ready)

Исключаются ошибки при подготовке оболочки в цехах. Оболочка проходит предварительную подготовку в заводских условиях: замачивается в специальном растворе, упаковывается в пакеты и вакуумируется. Эти условия позволяют сохранять бактериологическую чистоту и исключают образование белого налета и плесени в течение длительного времени.

Технологическое сопровождение

Консультации технологов по телефону и электронной почте. Выезд на предприятия для помощи в организации технологического процесса.

Белковая оболочка готовая к употреблению (READY)

Использование оболочки READY позволяет увеличить производительность в силу отсутствия необходимости предварительного замачивания, сохранить бактериологическую чистоту и исключить образование белого налета и плесени в течение длительного времени.

Калибры:

35, 40, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 85 мм.

Цвета:

Бесцветный, №012 карамель, №014с махагон светлый, №014т махагон темный, №018т лук темный.



Белковая оболочка готовая к употреблению (READY)

Белковая оболочка, подготовленная к применению, позволяет:

- увеличить производительность в силу отсутствия необходимости предварительного замачивания;
- уменьшить количество отходов и брака;
- достигнуть стабильности параметров колбасного батона;
- сократить время настройки оборудования;
- исключить образование белого налета и плесени;
- исключает ошибки при подготовке оболочки в цехах.

Цветовая гамма полностью идентична стандартному ассортименту продукции, выпускаемой заводом «Белкозин».

Важно заметить, что замачивание оболочки в условиях завода «Белкозин» производится по особым рецептам с учетом всех необходимых компонентов и разрешенных консервантов, позволяющих избежать развития плесневых грибов.

Флексопечать

Успешная реализация колбасных изделий зависит от маркировки колбасной оболочки. На сегодняшний день мы предлагаем своим клиентам услуги в этом направлении, начиная с высокопрофессиональной разработки оригинал-макетов и заканчивая непосредственно маркировкой высочайшего технического уровня.



Для этих целей используется современное полиграфическое оборудование от ведущих мировых производителей.

Маркировка наносится флексографическим способом. В случае, если у заказчика нет готового клише, компания предлагает услуги высококвалифицированного дизайнера, разработку оригинал-макетов, изготовление клише.

Флексопечать

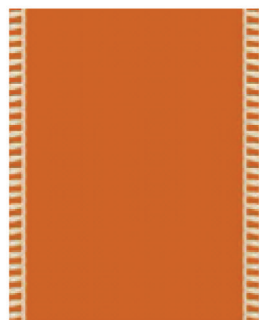
Помимо индивидуальной для каждого предприятия маркировки, предлагается нанесение стандартной печати:



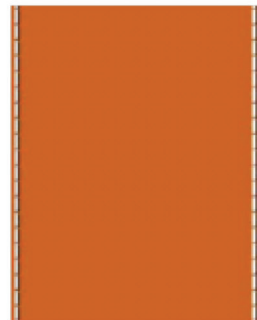
Сетка №5



Сетка №6



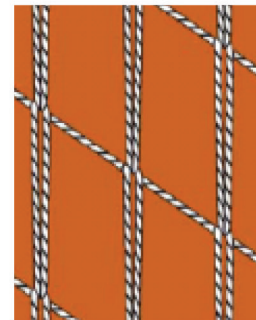
Прошивка №11



Прошивка №15



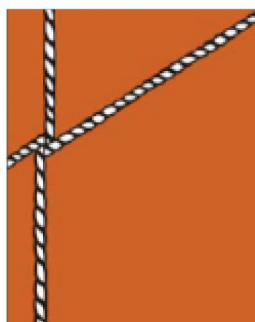
Шпагат №1



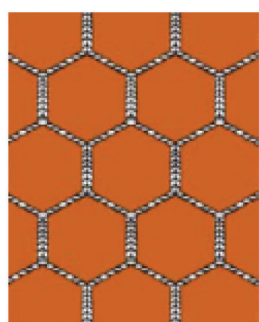
Шпагат №2



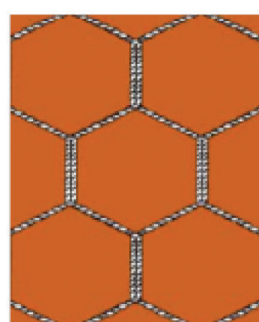
Шпагат №3



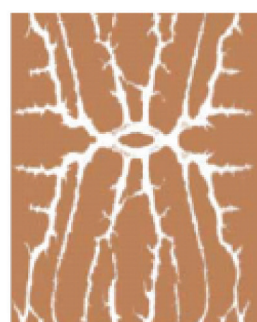
Шпагат №4



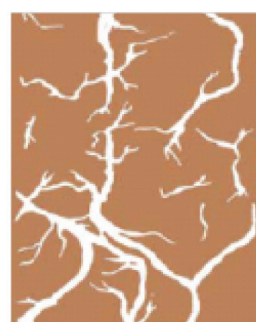
Соты мини



Соты макси



Синюга



Синюга молния



Плесень

Хранение белковых оболочек

Хранение оболочки:

Оболочку хранят в упаковке изготовителя в крытых сухих складских помещениях, защищенных от солнечного света, при температуре не выше 25°C, на расстоянии не менее 1 м от нагревательных приборов, при относительной влажности воздуха не более 75%.

Гарантийный срок хранения оболочки 12 месяцев.

В случае транспортировки или хранения оболочки в условиях низких температур выдержать оболочку в течение 2-х суток при температуре 20±5°C, не вскрывая упаковки.

ГОВЯЖИЙ БЕЛОК





Белок «Белкозин-про» и «Белкозин-про 98»

Высокофункциональный животный белок произведен из гольевого спилка шкур крупного рогатого скота, 100% натуральный продукт без содержания добавок. Располагает отличными эмульгирующими свойствами и водопоглощающей способностью, что придает конечному продукту высокую прочность. Производится из безопасного сырья, прошедшего строгий ветеринарный контроль. Современные технологии и полная автоматизация производства позволяет выпускать продукт стабильно высокого качества.

Назначение

Белок коллагеновый животный говяжий «Белкозин-Про» и «Белкозин-про 98» предназначены для:

- стабилизации мясных систем;
- улучшения консистенции, сочности, вкусовых качеств и товарного вида мясопродуктов;
- достижения хрустящего эффекта при выпуске сосисок для грилей;
- создания жирудерживающей и влагоудерживающей системы при применении жирных фаршей;
- уплотнения структуры готовых изделий.

Белок коллагеновый животный говяжий используют в качестве пищевой добавки при производстве мясопродуктов:

- сосисок, сарделек, вареных колбас и мясных хлебов;
- полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас;
- цельномышечных продуктов из свинины, говядины и мяса птицы;
- рубленых полуфабрикатов, пельменей, фаршей, мясных паштетов и консервов.



Белок «Белкозин-про» и «Белкозин-про 98»

Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид белка «Белкозин-про»	Сухой продукт однородной консистенции в виде волокнистой массы или сыпучего мелкого порошка, или сыпучего порошка, содержащего единичные или агломерированные частицы. Для порошков допускается наличие комочков более крупного размера, рассыпающихся при легком механическом надавливании.
Внешний вид белка «Белкозин-про 98»	Сухой продукт однородной консистенции в виде мелкодисперсного сыпучего порошка.
Цвет белка	От белого до светло-коричневого (возможен серый оттенок)
Запах белка	Свойственный сырью, из которого изготовлен, без постороннего запаха

Физико-химические показатели

Наименование показателя	Характеристика
Массовая доля белка, %, не менее	90
Массовая доля жира, %, не более	8,0
Массовая доля влаги, %, не более	5,0

Белок «Белкозин-про» и «Белкозин-про 98»

Энергетическая ценность

Наименование показателя	Характеристика
Энергетическая ценность	440ккал/100г (1850кДж/100г)

Пищевая ценность на 100г продукта

Наименование показателя	Характеристика
Белок	90
Жир	8,0

ГМО статус

При производстве нашего белка не используются компоненты из генетически модифицированных источников.

Белок «Белкозин-про» и «Белкозин-про 98»

Рекомендации по использованию

Рекомендуется использовать белок в рецептуре готового продукта до 2,0% в зависимости от вида мясопродукта.

Белок используется:

- в сухом виде;
- в гидратированном виде;
- в виде гель-формы;
- в составе белково-жировой эмульсии;
- в виде гранул.

Использование белка в сухом виде.

При приготовлении фарша сосисок, сарделек, вареных колбас, мясных хлебов, полукопченых, варено-копченых колбас (рекомендуется применять до 2,0%). Белок и воду 1:10 для его гидратации вводят непосредственно во время фаршесоставления. Используют куттер, мешалку или другое оборудование периодического действия.

Использование белка в гидратированном виде.

Для гидратации белка в куттер (мешалку) вводят холодную воду, белок (8-10) : 1 и при низкой скорости вращения ножей перемешивают в течение 15-20 сек. Затем переходят на максимальную скорость вращения ножей и перемешивают в течение 1-3 мин. По окончании процесса гидратации в чашу куттера вносят сырье. Используют для сосисок, сарделек, вареных колбас и мясных хлебов (рекомендуется применять до 1,0%). Для пельменей, фаршей, мясных паштетов и консервов степень гидратации 1:5 (рекомендуется применять до 2,0%). Для цельномышечных продуктов из свинины, говядины и мяса птицы (рекомендуется применять до 1,0%) готовят рассол с предварительно гидратированным белком 1:5. Проводят шприцевание и массажирование.

Белок «Белкозин-про» и «Белкозин-про 98»

Использование белка в виде гель-формы

Для использования белка в виде гель-формы проводят предварительную гидратацию белка в горячей воде 1:15 с температурой (60 – 75)°С. Используют при производстве сосисок, сарделек, вареных колбас и мясных хлебов (рекомендуется применять до 2,0%).

В куттер (мешалку) вводят горячую воду, белок и при низкой скорости вращения ножей перемешивают в течение 15-20 сек. Затем переходят на максимальную скорость вращения ножей и перемешивают в течение 3-5 мин. Полученную массу выгружают из куттера в емкости и оставляют для стабилизации при температуре 4-6°С на 6-12 часов.

Использование белка в составе белково-жировых эмульсий

Рекомендуемое соотношение белок: жир: вода составляет 1:10: (12-15). Используют при производстве сосисок, сарделек, вареных колбас и мясных хлебов (рекомендуется применять до 1,5%). Шпик (или другое жирсырье) закладывают в куттер и измельчают с постепенным добавлением горячей воды температурой 80-100°С, затем вносят белок, оставшуюся воду и куттеруют до эмульсионной массы. Допускается дальнейшее измельчение эмульсии на микрокуттере или эмульситаторе. Готовую белково-жировую эмульсию направляют на охлаждение при температуре 0-4°С.

Использование белка в виде гранул

В зависимости от необходимой плотности продукта проводят предварительную гидратацию 1:7-10 белка в горячей воде с температурой (75 – 80)°С. Используют для полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас (рекомендуется применять до 0,7%). В куттер вводят горячую воду, белок и при низкой скорости вращения ножей перемешивают. Далее переходят на максимальную скорость вращения ножей и ведут обработку смеси в течение 3-5 минут. Полученную массу выгружают из куттера в емкости и отправляют на созревание в течение 2 часов при температуре 16°С, после чего – на охлаждение в течение 6-12 часов при температуре 0-4°С. После выдержки массу измельчают на куттере до размеров частиц 2-4мм в течение короткого времени, не допуская образования пасты.

Примечание: при необходимости быстрого получения гранул или для сокращения времени охлаждения рекомендуется замена ¼ части воды на снег. После тщательного перемешивания белка с горячей водой добавляют оставшуюся часть в виде снега для ускорения снижения температуры получившейся массы.

Белок «Белкозин-про» и «Белкозин-про 98»

Упаковка и срок хранения:

Упаковка.

Белок упаковывают в пакет из полиэтиленовой пленки или многослойные мешки из комбинированного материала, или других полимерных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Пакет с белком укладывают в ящик из гофрированного картона.

Хранение

Белок хранится в сухом закрытом помещении при температуре не выше 35°C и относительной влажности воздуха не более 85%. Белок не допускается хранить с веществами обладающими сильным запахом.

Срок годности – 12 месяцев с даты изготовления в упаковке изготовителя





ЛУЖСКИЙ ЗАВОД
«БЕЛКОЗИН»

ООО «Лужский завод «Белкозин»
159, Дмитровское шоссе,
Москва, 127411, Россия
Тел.: +7 (495) 274-07-77
Факс: +7 (495) 274-07-70
www.belkuzin.ru