



NET CASING

Recomendações tecnológicas

Treinamento

Antes da extrusão, o invólucro em pedaços é embebido em água morna (temperatura 25-35 ° C), o tempo de imersão é de 30-40 minutos.

Preenchimento

As tripas NETCASING são borrifadas em todos os tipos de equipamentos automáticos e semiautomáticos.

O estouro do revestimento NETCASING é de 3-5%.

Tratamento térmico

O tratamento térmico de salsichas em invólucro fibroso NETCASING é realizado nos seguintes modos:

ASSAR - os primeiros 20 minutos. a temperatura não deve exceder 70 ° C, a temperatura máxima de torrefação 90 ° C.

FUMO - temperatura 60-65 ° C, umidade 75-80%. Deve-se ter em mente que quanto mais altas são a temperatura e a umidade, pior é a qualidade da fumagem, o invólucro não percebe bem a fumaça.

FERVURA - os primeiros 20 minutos. a temperatura não deve exceder 70 ° C, a temperatura máxima de cozimento é 78 ° C.

Resfriamento

Pulverizar com água fria por 10-15 minutos, interromper por 5-7 minutos, depois continuar pulverizando por 10 minutos até que a temperatura dentro do pão alcance 40-42 ° C.

Se for necessário obter uma superfície enrugada do pão, não pulverize.

Armazenamento

A vida útil garantida da caixa NETCASING é de 1 ano a uma temperatura de 15-20 °C e umidade relativa de 60-70%.