



HOČEVAR d.o.o.
Podjetje za živilsko industrijo in proizvodnjo

HOČEVAR d.o.o.
Dolnja Težka voda 7b
8000 Novo mesto
Tel.: +386 7 30 89 235
Fax: +386 7 30 89 939



HOČEVAR d.o.o.
Podjetje za živilsko industrijo in proizvodnjo

Dolenja Težka voda 7b, 8000 Novo mesto

Hočevar d.o.o., Podjetje za živilsko industrijo in proizvodnjo, je mlado in hitro rastoče podjetje, ki se je razvilo na dolgoletnih izkušnjah družinskega podjetja za prodajo in predelavo mesa ter prodajo mesnih izdelkov.

V podjetju smo zgodaj zaznali na katerih področjih je oskrba mesno predelovalne industrije nezadostna, česa primanjkuje in kateri ponujeni proizvodi ne zadovoljujejo več zahtev visoke kakovosti in razvite tehnologije.

Prav zato smo se odločili, da razširimo svoje delo na oskrbo trga z manjkajočimi surovinami in predvsem visoko kakovostnim reprodukcijskim materialom.

V podjetju nadaljujemo promet s svežim mesom vseh vrst živali domačega izvora. Za zagotavljanje visoke in predvsem enake kakovosti večjih količin mesa, pa posegamo tudi na trge evropskih držav..

Vse bolj si utrjujemo položaj oskrbovalca slovenskega trga in predelovalcev mesa, s kakovostnimi naravnimi črevi, kolagenskimi in poliamidnimi ter celuloznimi ovitki. Dobavo naravnih, visokokakovostnih črev, ovčjih, prašičjih in tudi govejih, smo si zagotovili s trdnimi povezavami z neposrednimi proizvajalci. Čvrsti dogovori z enim največjih proizvajalcev t.i. umetnih ovitkov na svetu, pa nam zagotavljajo nemoteno oskrbo trga z ovitki široke uporabnosti in najvišje kakovosti.

V zadnjem letu bogatimo svojo dejavnost tudi s ponudbo naravnih beljakovinskih pripravkov, dodatkov, začimb, začimbni mešanici in arom za živilsko industrijo. To nam omogoča povezava s partnerskim podjetjem iz Nemčije, ki je priznan proizvajalec in dobavitelj tovrstnih proizvodov.

Prav zato lahko vsem našim strankam zagotovimo prvovrstne dodatke in začimbe, beljakovine in arome, pripravljene in izdelane iz izbranih in preverjenih surovin, po kriterijih najstrožjih evropskih predpisov in z zagotovitvijo visoke kakovosti. Veliko prednost pa vidimo tudi v tem, da se s kakovostjo sestave zahtevanih dodatkov, lahko v celoti prilagajamo zahtevam in željam uporabnikov, seveda v okvirih zakonodaje, zeleno blago pa dostavimo v najkrajšem možnem času, v najboljšem primeru tudi v nekaj urah.

Ob tem pa seveda nismo pozabili na strokovno pomoč in tehnološko svetovanje, pri čemer so nam v oporo priznani tehnologi z dolgoletnimi izkušnjami na področju predelave mesa in izdelave mesnih izdelkov in širokim poznavanjem področja dodatkov za mesno predelavo.

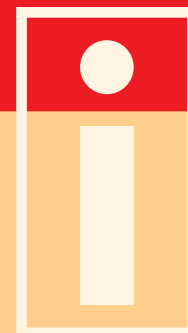
Z našo bogato in celovito ponudbo lahko v popolnosti zadostimo potrebam in željam vsem, ki jim je predelava mesa in izdelava mesnih izdelkov poklic in resno delo ali pa samo prijeten hobi.



Izbrano za najboljše

- ZA MESNO INDUSTRIJO
- ZA MESARJE
- ZA DOMAČE KOLINE
 - NARAVNA ČREVA
 - KOLAGENSKI, POLIAMIDNI IN CELULOZNI OVITKI
 - ADITIVI
 - NARAVNE ZAČIMBE
 - AROME
 - ZAČIMBNE MEŠANICE
 - DIMNE AROME
- SVETOVANJE IN STORITVE





Prodajni program

Naravna čreva

- Svinjska čreva
 - Ovčja čreva
 - Goveja čreva
-

Kolagenski – poliamidni - celulozni ovitki

- različnih kalibrov
 - v številnih barvah
 - v zvitkih ali plisirani
 - konfekcionirani na različne dolžine
-

Elastične mrežice

- različnih kalibrov
 - v več barvah in vzorcih
-

Aditivi in naravne začimbe

- ojačevalci arom
 - stabilizatorji
 - emulgatorji
 - antioksidanti
 - naravne začimbe
 - kombi in začimbne mešanice za sušene, pasterizirane, sterilizirane in presne mesnine,
 - začimbne mešanice za pripravo jedi na žaru
 - posebne začimbne mešanice za pripravo gotovih jedi-(convinience)
 - začimbne mešanice za izdelavo domačih kolin
-

Dimne arome (red arrow)

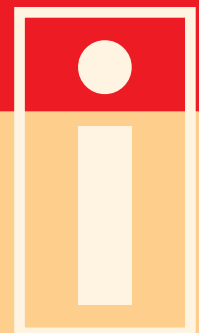
- tekoči dim in
 - dimne arome
-

Beljakovinski dodatki

- beljakovine- Non GMO
 - sojini proteini kot koncentrat in izolat
-

Storitve - svetovanje

- tehnološka oskrba in svetovanje
 - usmerjanje delovnih procesov
 - pomoč pri načrtovanju proizvodnega programa in sestavi receptur
 - načrtovanje proizvodnih objektov in tehnike
 - svetovanje obvladovanja modernih higienskih zahtev
-



Predstavitev vsebine

1. Naravna čreva – pregled ponudbe naravnih črev

- Svinjska čreva – sveža, soljena
- Svinjska čreva debela –sveža, soljena
- Svinjski ritniki – sveži, soljeni
- Svinjske danke – kape – sveže, soljene
- Ovčja čreva – sveža, soljena
- Goveja čreva ravna – sveža, soljena
- Goveja čreva okrogla – sveža, soljena
- Goveje danke –sveže, soljene
- Konjska čreva

2. Splošna navodila za pripravo naravnih črev za uporabo

- Postopek s suho nasoljenimi črevi
- Postopek s tubiranimi črevi- S-TUB
- Postopek s tubiranimi črevi- H-TUB

3. Umetni ovitki

- Naturin kolagenski ovitki
- Colfan
- Naturin klasik-ovitki za sušene klobase
- Naturin kranzdarm
- Zaviti, užitni kolagenski ovitki
- Naturin-kolagenski ovitki-malo obroči
- Naturin-kolagenske folije
- Beta,Betan EF-KD
- Viscofan celulozni ovitki

4. Aditivi, naravne začimbe in začimbne mešanice

- aditivi
- naravne začimbe
- začimbne mešanice

5. Dimne arome

- tekoči dim
- dimne barve
- dimne arome
- tehnologija prekajevanja s tekočim dimom

6. Beljakovinski dodatki



Mesni izdelki – in zanje primerni ovitki

Najpogosteje uporabljeni ovitki - primeri

Posamezni mesni izdelki, klobase in salame, zahtevajo specifične ovitke, ki morajo biti prilagojeni po kalibru, barvi in tudi ostalih tehničnih posebnostih izdelka. To zahtevo izpolnjujejo v pripravi naravnih črev z ustreznim izborom in obdelavo, pri izdelavi kolagenskih in celuloznih ovitkov, pa izdelovalci te specifične zahteve

zadovoljujejo z inovativnimi tehnološkimi rešitvami. Izbor ovitkov je tako vse širši in danes lahko za enak mesni izdelek že uporabimo več različnih naravnih in »umetnih« ovitkov.

Zato naj bo v pomoč kratek prikaz izbora ovitkov in njihova primernost za posamezne mesne izdelke.

Hrenovka

- naravna ovčja čreva
- NDC
- NCC,
- SCC
- Celulozni ovitki

Pivska klobasa

- naravna ovčja čreva
- naravna svinjska čreva
- Betan,
- Naturin klassik,
- EW-D

Klobase za pečenje

- naravna ovčja čreva
- naravna svinjska čreva
- Colfan-B
- NDC
- NDC-W,
- Celulozni ovitki

Krakovska

- naravna goveja čreva
- EW-D-KD,
- Kranzdarm

Šunkarica

- Betan,
- Naturin klassik
- EW-D

Suhe klobase

- naravna svinjska čreva
- R2L-D,
- NCC,
- R2LD-KD,
- KRA-R2L

Mortadela

- Betan,
- Naturin klassik,
- EW-D

Salame

- naravna goveja čreva
- naravna konjska čreva
- R2,
- R2LD-KD,
- KRA-R2L,
- R2L-D



**Še vedno standard
v izdelavi klobas!**

NARAVNA ČREVA

Naravna čreva - pregled ponudbe naravnih črev

- 1 Svinjska čreva** - sveža, soljena
Sortirana v vezih (Hks) v dolžini 91,4m (100 jardov)

24 - 26 mm	30 - 33 kg/Hks
26 - 28 mm	33 - 37 kg/Hks
28 - 30 mm	37 - 41 kg/Hks
30 - 32 mm	41 - 45 kg/Hks
32 - 34 mm	48 - 52 kg/Hks
34 - 36 mm	52 - 57 kg/Hks
36 - 38 mm	57 - 61 kg/Hks
38 - 40 mm	59 - 64 kg/Hks
40 - 42 mm	61 - 68 kg/Hks
44 + mm	

- 2 Svinjska čreva** - debela, sveža, soljena
Sortirana v vezih po 10 m

- 3 Svinjski ritniki** - sveži, soljeni
original s krono

- 4 Svinjske danke** - kape - original, sveže, soljene

- 5 Svinjski mehurji** - sveži, soljeni, sušeni

20 - 25 mm
25 - 30 mm
30 - 35 mm
35 + mm

- 6 Ovčja čreva** - sveža, soljena
Sortirana v vezih (Hks) v dolžini 91,4m (100 jardov)

16 - 18 mm	15 - 16 kg/Hks
18 - 20 mm	17 - 18 kg/Hks
20 - 22 mm	21 - 23 kg/Hks
22 - 24 mm	25 - 27 kg/Hks
24 - 26 mm	27 - 29 kg/Hks
26 - 28 mm	29 - 31 kg/Hks

- 7 Goveja čreva** - ravna, sveža, soljena
Sortirana v vezih po 9 , 18 m

50 - 55 mm
55 - 60 mm
60 - 65 mm
nad 65 mm

- 8 Goveja čreva** - okrogla, sveža, soljena
Sortirana v vezih po 18, 30, 50, 90 m

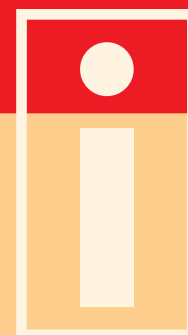
32 - 35 mm
35 - 37 mm
37 - 40 mm
40 - 43 mm
43 - 46 mm
nad 46 mm

- 9 Goveje kape** - danke - sveže, soljene

90 - 100 mm
105 - 115 mm
115 - 125 mm
130 + mm

- 10 Konjska čreva**

60 - 70 mm
70 - 80 mm



Splošna navodila za pripravo naravnih črev za uporabo

Postopek s suho nasoljenimi črevi

1. Temeljito izperemo sol s svežnja črev
2. Svežnje namočimo v vodo pri sobni temperaturi čez noč, nato pa jih z roko rahlo premešamo. Tako se lahko vsi deli črevesa ustrezno namočijo.
3. Tako namočena čreva 30 min. pred uporabo položimo v posodo s toplo vodo (30-32 C) na delovno mizo. Topla voda nekoliko omehča maščobe in olajša polnjenje črev.
4. Nekaj vode naj steče tudi skozi notranjost črev, tako jih lažje namestimo na cev polnilca.

Postopek s tubiranimi - soljenimi črevi –S-TUB

S-TUB, je oznaka za suho soljena naravna čreva nameščena na mehkih tulcih (tubah).

S takimi črevi ravnamo enako kot s soljenimi črevi v svežnjih. Izvedemo vse postopke od 1 do 4.

(slika)

Postopek s tubiranimi – soljenimi črevi – H-TUB

Čreva z oznako H-TUB so nameščena na trde tulce in v solni raztopini. Takih črev pred uporabo ni potrebno posebej pripravljati, saj so pripravljena za takojšno uporabo.

(slika)



Nemotena proizvodnja

- Hitro in učinkovito
- Enaki končni izdelki
- Izdelki s tiskom

Viscofan
celulozni ovitki

Informacije o izdelku

VISCOFAN CELULOZNI OVITKI

Opis

Celulozne ovitke odlikuje visoka elastičnost in enakomeren premer. Ovitki prevzemajo barvo, okus in aromo dimljenja, so pa hkrati nepropustni za ostale neželene arome. Lahko se odstranijo, zato tudi ne predstavljajo motnjo za delovni proces.

Ovitki so primerni za dimljene in ne dimljene klobase, med drugim za Hot-dog, hrenovke, barjene, sveže in poltrajne klobase.

Prednosti

- nemotena proizvodnja,
- enaki izdelki,
- označitev z nepropustnim tiskom,
- enakomernost premera,
- primerni so za dimljenje
- lahko se odstranjujejo,
- možen dvobarvni tisk,
- možen eno ali večbarvni tisk v obliki oken

Premer

- 12 mm – 42 mm

Ovitki so pripravljene za uporabo, odprti ali z zaprtim koncem

Barve

- rdeča, oranžna, barva dima,...
- lahko so tiskane v dveh barvah

Priprava ovitkov za uporabo

- pazimo na površino,
- polnimo neposredno in v prikazani smeri,
- pazimo na predpisan premer

Vrste klobas

- hrenovke
- poltrajne klobase



Naturin

**NATURIN -
KOLAGENSKI
OVITKI - UŽITNI**

Najboljše kar ovitek nudi!

- Hitra proizvodnja
- Enaki končni izdelki
- Izdelki s tiskom

Informacije o izdelku

NATURIN - KOLAGENSKI OVITKI - UŽITNI

Opis

Razvoj v izdelavi kolagenskih ovitkov je pripeljal do širokega izbora in ponudbe ovitkov iz kolagena. V izbiri ovitkov malega premera so izdelki, ki zadovoljujejo

vsakega odjemalca. Ovitki, ravni ali v obliki obroča, omogočajo izdelavo izdelkov krhke konsistence. Izdelava pa je hitra in brez motenj.

Proizvodi

ND - za dimljene in nedimljene klobase (hrenovke)
Colfan B- posebno pripravljen za sveže klobase (hrenovke)
TWL- za sušene klobase (mini salame)
ESC - ovitek z večjim premerom za sušene klobase
ESC-OR-za klobase z večjim premerom

Lastnosti

- so močni,
- enakomernega premera,
- propustni za dim in paro,
- izdelkom dajejo lep izgled,
- naraven videz izdelkov

Premer

- ND 13-33 mm,
- Colfan B 17-33 mm
- TWL 17-33 mm
- ESC 34-43 mm
- ESC-OR 34-43 mm

Ovitki so pripravljene za uporabo, so odprti, z zaprtim ali vezanim koncem.

Barve

- ND- prozorni,karamel, rumen,rdeč, temno rdeč
- Ostali - prozorni

Priprava

Ovitke polnimo neposredno v prikazani smeri.
Pazimo na premer.
ND, ESC-OR, temperatura kuhanja ne sme preseči 75°C.
TWL, ESC, uporabljamo običajne metode dimljenja.



Idealen ovitek za klobasice!

- Nemotena proizvodnja
- Enak končni izgled
- Za vse vrste klobas

COLFAN

Opis

Ovitki so izdelani iz kakovostnega kolagena, zagotavljajo nežen in krhek ugriz

Izdelki

- Colfan-P za dimljene in nedimljene klobase,
- Colfan-M za kuhane in plosuhe klobase,
- Colfan-F za sveže klobase (hrenovke)

Prednosti

- hitra in racionalna izdelava,
- krhka konsistenca,
- čvrstost za polnjenje,
- enakomeren premer,
- lep in naraven izgled

Premer

- Colfan P 16 - 26 mm
- Colfan M 16 - 26 mm
- Colfan F 17 - 34 mm

Ovitki so z odprtim ali zaprtim koncem

Barve

- prozorne

Ovitki so lahko enobarvno potiskani, rjavo ali črno.

Priprava

- polnimo neposredno v ovitke v začrtani smeri,
- pazimo na premer,
- temperatura kuhanja naj ne preseže 75°C,
- vse metode dimljenja in kuhanja so dovoljene.



Naturin

Nepogrešljiv ovitek za dimljene klobase!

- Odlične lastnosti dimljenja
- Bogato prevzemanje arome
- Odlično zorenje

Naturin klassik

Opis

Ovitki skupine Viskofan klasik so vrhunski izdelki za izdelavo dimljenih poltrajnih klobas. Ovitki

zadovoljujejo najvišje zahteve po kakovosti pri izdelavi dimljenih, barjenih, in kuhanih klobas.

Izdelki

EW-D: za vse vrste dimljenih in kuhanih klobas

Prednosti

- odlične lastnosti pri dimljenju
- ustrezna aroma
- lahka uporaba na strojih
- čvrsto zapiranje (klipsanje)
- enakomeren premer
- ni nevarnosti izločanja
- zelo dobra propustnost za dim in paro
- možen je tisk v šestih barvah

Premeri

- naturin klasik 40-120 mm,
- EW-D 32-149 mm

Barve

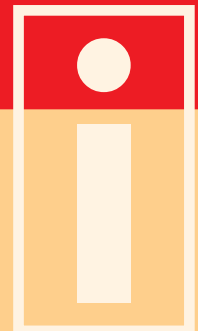
- Naturin klasik, prozoren,
- EW-D prozoren, mahagoni, genoa, rjav

Priprava

- Ovitke namakamo v 10% solni raztopin 5min, 10min pa vezane ovitke,
- Polnimo brez zraka,
- Temperatura kuhanja naj ne presega 75°C,
- Produkt ohladimo

Vrste klobas

- kuhane salame,
- pivska klobasa,
- šunkarica,
- čajna klobasa,
- mortadela



Naturin

**Naturin - ovitki za
sušene klobase**

Naturin - ovitki za sušene klobase

Opis

Izbor ovitkov Naturin omogoča izdelavo široke palete različnih suhih klobas. Zadovoljujejo vse zahteve sodobnega načina proizvodnje, pri tem pa zagotavljajo povsem naraven izgled sušenih klobas. Zagotavljajo pravilen potek

zorenja in oblikovanje ustrezne arome s čimer izpolnijo vsa pričakovanja. Izdelani so iz kakovostnega kolagena v ravni in obročasti izvedbi.

Proizvodi

- R2: za suhe klobase z daljšo obstojnostjo
- R2L-D: ovitek za hitro strojno izdelavo klobas
- R2L-KD: za zavite klobase
- KRA-R2L: za zavite klobase z manjšim premerom obroča

Prednosti

- močni za polnjenje in zapiranje
- dobro vpijanje dima in oblikovanje barve
- nepropustni za maščobe
- ni izločanja želeja
- lahko se odstranjujejo

Vrste klobas

- salame
- sušene klobase
- sudžuk

Razpoložljivi premeri

- R2 43 – 135 mm,
- R2L-D 32 – 115 mm
- R2L-KD 33 – 58 mm
- KRA-R2L 34 – 40 mm

Barve

- R2 prozoren
- R2L-D prozoren, bel, mahagoni
- R2L-KD prozoren, rjav
- KRA-R2L prozoren

Posebne oblike

Za izdelavo suhih klobas Naturin ponuja tudi številne ovitke različnih oblik od valjastih, ploskih, hruškastih, do rahlo zavitih, vrečastih, stekleničastih in poljubnih oblik in podob.

Priprava

- R2, R2L-KD, KRA-R2L: namakamo v 10% raztopini 5 min., rezane in vezane 10 min.
- polnimo brez zraka
- R2L-D: namakamo v 15% raztopini najmanj eno uro
- Pravilno polnimo in zapiramo



Naturin

**Naturin
Kranzdarm**

Mojstrovina za kuhane klobase!

- Za kuhane klobase v obroču
- Popoln izgled
- Odlično obarvanje

Opis

Je rahlo ukrivljen ovitek narejen iz kakovostnega kolagena. Kuhane klobase v tem ovitku ohranjajo aromo in

zadovoljujejo najvišje standarde v proizvodnji. Kakovost se odraža s priljubljenostjo med potrošniki.

Uporaba

Za dimljene in nedimljene klobase v obliki obroča.

Prednosti

- močni za polnjenje in zapiranje
- pripravljeni za uporabo na strojih
- enakomeren premer
- lahko odstranjevanje
- ni nevarnosti nastanka želatinskih žepov
- odlično prevzema dim in barvo

Premer

- 33 - 58 mm

Dolžine

V ponudbi so različne dolžine, narezani in z zavezanim koncem.

Barve

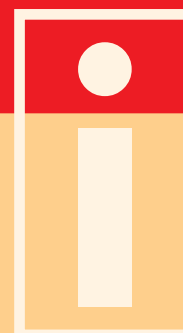
- prozorna, losos rdeča, capri rdeča, srednje rjava, mahagoni

Tisk

- mogoč je enobarven tisk

Priprava za proizvodnjo

- Pred uporabo namakamo v 10% raztopini soli 5 min. ovitke v kosih in vezane ovitke namakamo 10 min.
- polnimo brezračno
- pravilno vežemo ali zapiramo
- po sušenju in dimljenju ne prekoračimo temperature 75° C
- produkt ohladimo



Naturin

**Zaviti, užitni
kolagenski ovitki**

**Posebnež za kuhane in
barjene klobase manjših
kalibrov!**

- Sodoben ovitek za kuhane in obarjene klobase
- Za male klobase v obroču
- Učinkovita proizvodnja

Zaviti, užitni kolagenski ovitki

Opis

Prav gotovo je najboljši izbor ovitka za izdelavo rahlo zavitih klobas z manjšim ali večjim premerom. Zagotavljajo nemoteno izdelavo in mamljiv izgled.

Uporaba

- NCC: za nedimljene ali dimljene klobasice (hrenovke)
- SCC: za dimljene klobasice malih premerov (hrenovke)

Prednosti

- močan za polnjenje
- enak premer
- propusten za dim in paro
- naravno zavito
- zanesljiv za proizvodnjo

Premer

- NCC: 23 – 43 mm
- SCC: 19 – 25 mm

Ovitki so pripravljene za polnjenje v neskončni obliki ali z enim zaprtim koncem.

Barve

- NCC: prozoren, nedimljen
- SCC: prozoren, rdeč

Postopek pred polnjenjem

Ovitke lahko polnimo brez predhodnega namakanja. Temperatura kuhanja naj ne presega 75° C.



Naturin

**Naturin –
kolagenski ovitki
v obliki malih
obročev**

**Posebnež za kuhane in
barjene klobase večjih
kalibrov!**

- Sodoben ovitek za kuhane in obarjene klobase
- Za male klobase v obroču
- Učinkovita proizvodnja

Naturin – kolagenski ovitki v obliki malih obročev

Opis

Klasični zaviti ovitek je Naturin preoblikoval v ovitek, po velikosti prilagojen modernemu načinu življenja, za enočlanske oz. dvočlanske družine. Ta izdelek omogoča

izdelavo malih kuhanih, barjenih in dimljenih klobasic za današnje potrebe gospodinjstev.

Uporaba

- ER: za dimljene in nedimljene, barjene in kuhane klobase, v obliki pol ali celega obroča
- ER-KR: majhen premer obroča za posebno majhne porcije

Prednosti

- enak premer
- močan za polnjenje in zapiranje
- pripravljen za uporabo na strojih
- propusten za dim in paro
- odlično vpija dim in barvo dima

Premer

- ER-30: 43 mm,
- ER-KR: 36 – 43 mm

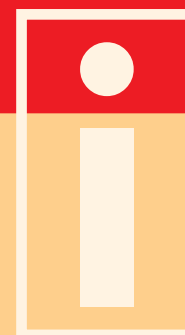
So v različnih dolžinah, z zaprtim koncem ali v dolžini 50 čevljev (16,5m)

Barve

- ER: prozorna, črna, karamel, rdeča-02, rdeča-17
- ER-KR: prozoren

Priprava ovitkov za uporabo

- ER lahko uporabimo na vseh vrstah polnilk. Polnimo jih brez predhodnega namakanja.
- ER rezane na želene dolžine namakamo v 10% raztopini soli.
- Kuhamo jih lahko pri temperaturi komore do 75° C.



Naturin

**Naturin
kolagenske folije-
COFFI**

Nevidna zaščita!

- Preprosto odstranjevanje mrežice
- Olepša izgled
- Tudi v luknjičasti izvedbi

Naturin kolagenske folije- COFFI

Opis

COFFI kolagenske folije so hitro našle svoje mesto v izdelavi mesnih izdelkov. Užitarne folije so dovolj močne za proizvodnjo, prekrivajo površino izdelka kot naravna

koža. Izdelke varujejo, ohranjajo vlago, izdelki ostajajo dlje sveži. Folije nudijo široko možnost uporabe in novih kreacij v izdelavi mesnih izdelkov.

Uporaba

- COFFI folija in
- COFFI perforirana folija uporabljamo za dimljene in kuhane mesne izdelke

Prednosti

- preprosta uporaba
- izdelek ostane suh in svež
- zmanjšuje izgubo teže
- zadržuje začimbe na površini
- odlično vpija barvo in aromo dima

Velikosti folije

- navitja širine 38, 47, 57 cm
- listi 57×60 in 38×25 cm

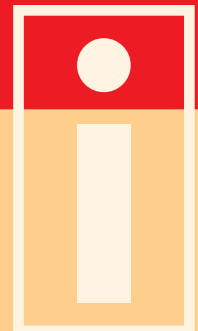
Barve

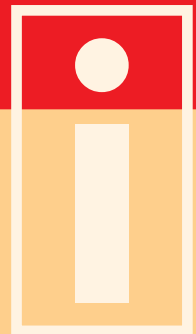
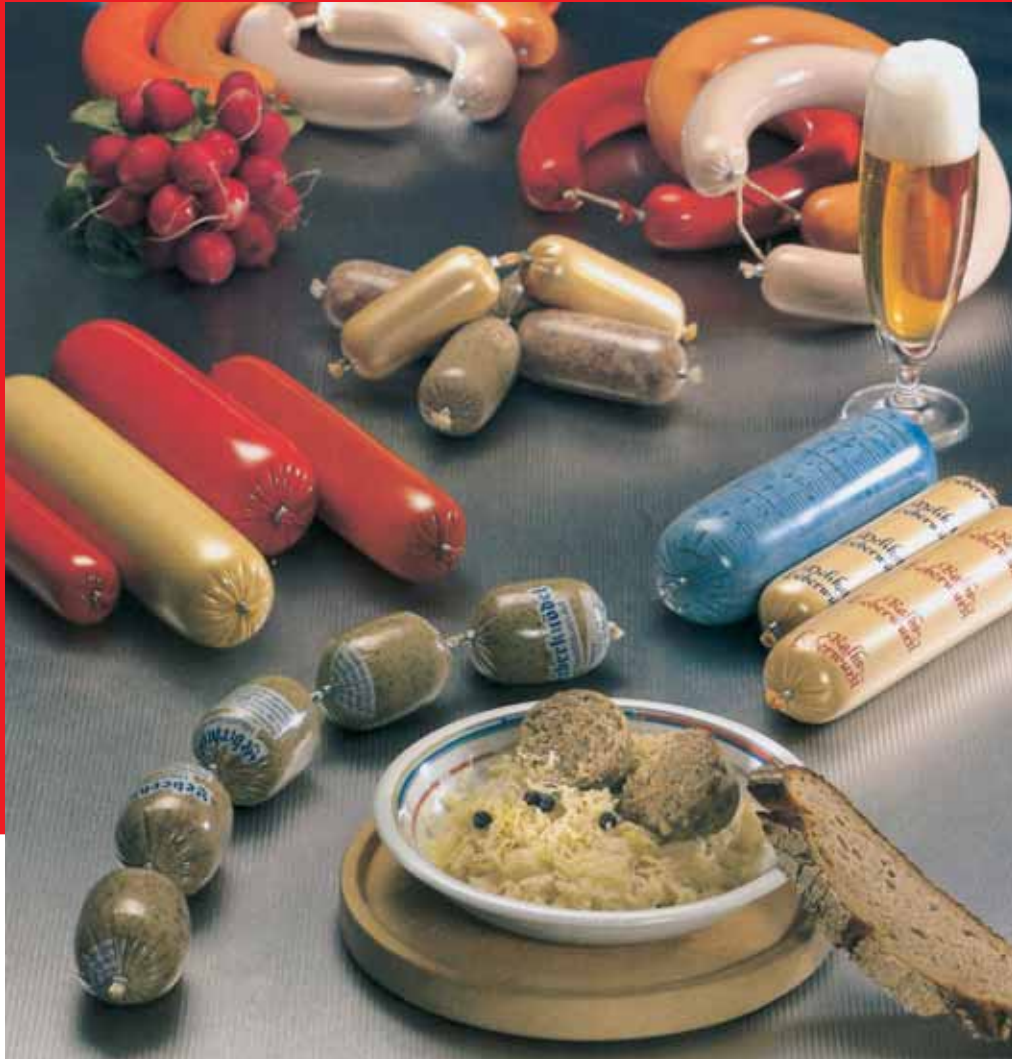
- prozorna, karamel, črna, siva
- folije so lahko enobarvno potiskane

Uporaba

Običajno jo uporabljamo suho in v kombinaciji z odgovarjajočo mrežico. Priporočamo uporabo aplikatorjev.

Mrežice





Betan, Betan-EF-KD

Opis

Enoplasten ovitek, imenovan Betan, je narejen iz kombinacije klora prostih polimerov. Njegova elastičnost ga uvršča pred ostale izdelke. Odlikuje se po izrednih proizvodnih lastnostih. Betanski ovitki zato niso

le odličen izbor za izdelavo atraktivnih kuhanih klobas, pač pa ponujajo različne možnosti embaliranja različnih izdelkov, kot so sir, juhe, ribji izdelki.

Uporaba

- Betan: za porcioniranje
 - Betan EF-KD: zaviti ovitek z različnim premerom obroča
- Idealen za izdelavo nedimljenih kuhanih in barjenih klobas, primeren tudi za ostala živila, sir, juhe, omake.

Lastnosti

- brežhibno ovija male izdelke
- visoka elastičnost
- izjemno močan, primeren za zapiranje (klipsanje)
- ne prepušča tekočine, vonja, okusa, arome
- ohlajanje ne predstavlja nevarnosti za pokanje

Premer

- Betan: 17 – 120 mm
 - Betan EF-KD: 36-55 mm
 - Premer obroča: 100, 130, 160, 180 mm
- Betan: dobavljiv v zvitku, in različnih razrezih
Betan EF-KD: v narezani obliki

Barve

- Betan: prozoren, bel, rumen, oranžen, rdeč, moder, rdečerjav, rdeč-mat, beige, zrnato rumen, zlat, rjav, črn.
 - Betan EF-KD: prozoren, svetlo oranžen, oranžen, oranžnorjav, rjav, lešnikovo rjav, kinamon rjav.
- Ovitki so lahko tiskani v osmih barvah.

Priprava

- Namakamo v hladni vodi najmanj 30 min, brezračno polnimo do določenega premera, korektno zapiramo, hladimo s tuširanjem ali hladnim zrakom.



Aditivi in naravne začimbe

Aditivi in naravne začimbe

Mesnim izdelkom dajejo obstojnost, lepši videz in boljšo konsistenco, pospešujejo zorenje, utrjujejo obstojnost. Izboljšujejo in poudarjajo okus, aromo in barvo.

Aditivi

Aditivi so snovi, ki jih običajno ne uporabljamo in ne uživamo kot živila in tudi ne predstavljajo običajno in tipično sestavino živila, se pa namerno dodajajo živilom iz tehnoloških ali organoleptičnih razlogov v proizvodnji, pakiranju, za transport,... Aditiv ima neposreden ali posreden vpliv na živilo in hkrati postane njegov sestavni del.

Aditivi za proizvodnjo mesnih izdelkov

- ojačevalci arom
- stabilizatorji – fosfati, polifosfati
- emulgatorji
- antioksidanti
- gostila oz. zgoščevalci
- barvila

Naravne začimbe

Začimbe so rastline, njihovi listi, semena, cvetovi ali korenine, sveži ali posušeni, celi, drobljeni ali mleti, ki dajejo jedem in izdelkom značilne okuse, vonjave, barvo in aromo.

Naravne začimbe so pripravljene iz prvovrstnih surovin, mikrobiološka kontaminiranost pa je zmanjšana s pomočjo pare na najnižjo možno mero.

Na voljo so običajno uporabljane začimbe, pa tudi začimbe eksotičnega izvora, v različnih

oblikah, kot cele začimbe, grobo ali fino mlete, v kosmičih,...

Naštejmo samo nekatere iz palete začimb:

- česen
- črni poper, mleti, drobljeni, v zrnju
- beli poper
- paprika, sladka, pekoča,
- koriander, v zrnju, mleti
- čebula v prahu
- pražena čebula
- muškadni orešček
- majaron
- bazilika
- timijan
- kumina
- druge začimbe

Mešanice aditivov in začimb

Mešanice aditivov in začimb so najustreznejša rešitev za hitro izdelavo mesnin.

Pripravljene so tako, da:

- zmanjšajo vpliv škodljivih procesov
- ohranjajo barvo
- zagotovijo okus in aromo
- zagotavljajo ustrezno konsistenco
- usmerjajo in pospešujejo zorenje mesa

Mešanice aditivov so sestavljene tako, da ob priporočeni količini in načinu uporabe zagotavljajo dosego zelenih ciljev, pa naj si gre za boljšo povezavo mase, ohranitev značilne barve mesa, hitrejše in zanesljivejše zorenje ali preprečevanje oksidacije

in s tem povezanim pojavom neželenih posledic.

Dimne arome

Med dimne arome prištevamo pripravke, s katerimi zagotavljamo izdelku prijeten okus pa tudi barvo po dimu. Tako skrajšamo postopke izdelave, izdelki pa imajo enak izgled in okus kot po dimljenju v dimnih komorah.

V proizvodnji tako uporabljamo:

- tekoči dim
- dimna barvo
- dimne arome (Red Arrow)
- tehnologija prekaževanja s tekočim dimom

Beljakovinski dodatki

Z beljakovinskimi dodatki rastlinskega izvora zamenjamo določen delež živalskih beljakovin v mesnih izdelkih, po drugi strani pa znižujemo strošek proizvodnje. Najpogosteje uporabljeni v mesno predelovalni industriji so beljakovinski izvlečki soje.

- beljakovine soje - gensko nespremenjene
- sojini izolati in koncentrati
- funkcionalne kolagenske beljakovine

