



we're on the case for collagen

Wursthüllen aus Kollagen

Sicher .Vielfältig. Effektiv

Zawartość

O nas

O CCTA.....	2
Nasza historia	3

Kolagen

Wprowadzenie	5
Czym jest kolagen?	6
Osłonki kolagenowe	6
Zalety osłonek kolagenowych.....	7
Bezpieczeństwo kolagenu	8
Literatura	9
Linki	9

Kiełbasy

Wprowadzenie	11
Typy kiełbas	11
Przepisy	12
Rodzaje kiełbas.....	13

Kontakt

Dane do kontaktu	15
------------------------	----

O nas

O CCTA

Celem Stowarzyszenia jest przedstawianie wspólnych interesów zrzeszonych w nim członków poprzez skuteczne reprezentowanie branży w sprawach legislacyjnych i administracyjnych. Dla swoich członków, Stowarzyszenie stanowi forum do analizowania przeglądu prawodawstwa oraz aktywnego promowania używania osłonek kolagenowych.

Oprócz komitetu zarządzającego, CCTA ma dwie podkomisje:

Bezpieczeństwa żywności i legislacyjna – eksperci z firm członkowskich dokonują przeglądu zmian w prawodawstwie i współpracują z ustawodawcami na całym świecie na rzecz użytkowników osłonek..

Inne rodzaje osłonek – specjaliści do spraw technicznych i marketingowych, którzy monitorują zmiany na globalnym rynku osłonek.

Stowarzyszenie Producentów Osłonek Kolagenowych

c/o

Beiten Burkhardt

Avenue Louise 489

B-1050 Bruksela

Belgia

<http://www.bblaw.com>

Przewodniczący

Mr. Greg Nielsen

Sekretarz

Dr. Rainer M. Bierwagen

Członkowie

Devro plc

Gartferry Road

Moodiesburn

Chryston, G69 0JE

Szkocja

Wielka Brytania

T: +44 1236 872557

<http://www.devro.com>

FABIOS SA

Białka 556 34-220

Maków Podhalański

Polska

T: +48 33 877 13 01

<http://www.fabios.com.pl/>

Fibran

Pol. Ind. "Cal Gat" - Parcela 29
E-17860 Sant Joan de les Abadesses
Girona, Hiszpania
T: +34 972 72 00 25
<http://www.fibran.net/>

Nippi, Inc.

1-1 Senjumidoricho
Adachiku Tokio
120-8601
Japonia
T: +81 3 3888 5112
<http://www.nippi-inc.co.jp/tabid/161/Default.aspx>

Nitta Casings Inc.

141 Southside Avenue
Bridgewater, NJ 08807
USA
<http://www.nittacasings.com/>

Viscofan S. A.

Calle Berroa 15-4* planta
Poligono Industrial Berroa,
31192 Tajonar - Navarra
Hiszpania
T: +34 948 198444
<http://www.viscofan.com/>

Nasza historia

Dzisiejsza komercyjna produkcja osłonek jadalnych do kielbas produkowanych z kolagenu bydlęcego (z byków i bydła mlecznego) miała swój początek w dwóch odrębnych ośrodkach.

Produkcja osłonek kolagenowych rozpoczęła się w latach trzydziestych XX wieku w oparciu o badania niemieckich naukowców. Pierwsze osłonki były twarde ze względu na stosowanie sieciowania chemicznego. Firma Cutisin rozpoczęła produkcję osłonek do salami o dużej średnicy w Czechosłowacji w 1933 roku. Firma dobrze prosperowała i w 1952 roku rozpoczęła produkcję mniejszych, miększych osłonek..

W 1953 roku w katalońskich Pirenejach w Hiszpanii powstała firma Fibran. Dwa lata później firma uruchomiła produkcję osłonek o małych i dużych kalibrach.

Niemiecka technologia produkcji osłonek kolagenowych oparta była na zasadzie nazywanej zasadą suchej ekstruzji. Inna technologia (zwana mokrym procesem niskich zawartości części stałych) została opracowana w 1950 roku przez Johnson & Johnson w USA. Inicjatywa firmy J&J wynikała z jej zainteresowania opracowaniem produktów kolagenowych wykorzystywanych w chirurgii. W 1958 roku powstała firma Devro Inc. – jest celem była działalność w branży osłonek do kielbas.

W latach sześćdziesiątych XX wieku Devro rozpoczęło produkcję osłonek w USA i Wielkiej Brytanii doskonaląc stosowane przez siebie metody produkcyjne. Jednocześnie firma Naturin w Niemczech weszła na rynek osłonek z produktem opartym na oryginalnych patentach z lat trzydziestych.

Podczas kolejnych 40 lat nastąpił dalszy rozwój branży. W roku 1970 firma Nippi z Japonii opracowała własny proces, w celu dostarczenia osłonek na krajowy rynek, a firma Teepak rozpoczęła działalność w USA. W 1975 roku w Hiszpanii powstała Grupa Viscofan, która rozpoczęła produkcję sztucznych osłonek do kielbas.

Również w latach sześćdziesiątych i siedemdziesiątych XX wieku technologia produkcji osłonek wykorzystywana przez Cutisin została rozszerzona na Rosję i Ukrainę (Belkozin), Polskę (FABIOS) oraz Serbię (Koteksprodukt), a następnie powstała fabryka w Chinach (Wuzhou).

W ostatnich 30 latach, wraz z rozwojem branży mięsnej (przekształcenie z małych, pracołłonnych, lokalnych przetwórci do dużych, zmechanizowanych, regionalnych i krajowych zakładów przetwórstwa mięsnego) nastąpił znaczny wzrost sektora osłonek. W tym samym czasie nastąpiła również reorganizacja, w wyniku której Cutisin i amerykańska fabryka Teepak stały się częścią niezależnej spółki Devro, Naturin i Koteksprodukt stały się częścią Viscofan, a Nitta Gelatin „wszedł” do branży, kupując pierwotną fabrykę Devro w USA.

W tym czasie kontynuowane były prace nad doskonaleniem osłonek. Jako, że producenci skupili się na innowacji, produkty powstające w różnych procesach produkcyjnych, obecnie posiadają podobne właściwości. Producenci wędlin XXI wieku mogą wybierać z szerokiej gamy dostawców, którzy oferują osłonki zapewniające efektywności przy produkcji, powtarzalność jakości oraz bezpieczeństwo stosowania osłonek jadalnych.

Kolagen

Wprowadzenie

Kolagen to bardzo powszechne, naturalnie występujące białko włókniste o niezwykłych właściwościach. Od wielu lat jest on używany jako główny surowiec nie tylko przy produkcji osłonek do kiełbas i wędlin. Kolagen znajduje zastosowanie w branżach biomedycznych i kosmetycznych, a także w przemyśle spożywczym (jest to podstawowy surowiec w przemyśle żelatynowym).

Najważniejsze zastosowanie kolagenu to produkcja osłonek do kiełbas. W przeszłości kiełbasy były produkowane przez napełnianie jelit pochodzenia zwierzęcego (m.in. z trzody chlewnej, owiec) farszem mięsnym. Konieczność usprawnienia produkcji wędlin oraz dostępność osłonek kolagenowych spowodowało, że wielu producentów zaczęło chętniej stosować osłonki kolagenowe kosztem jelit naturalnych.

W tym czasie kontynuowane były prace nad doskonaleniem osłonek. Jako, że producenci skupili się na innowacji, produkty powstające w różnych procesach produkcyjnych, obecnie posiadają podobne właściwości. Producenci wędlin XXI wieku mogą wybierać z szerokiej gamy dostawców, którzy oferują osłonki zapewniające efektywność przy produkcji, powtarzalność jakości oraz bezpieczeństwo stosowania osłonek jadalnych.

Zalety osłonek dla producentów kiełbas:

- wysoka wydajność
- gotowe do użycia
- stała średnica
- duże długości
- wysoka prędkość napełniania
- niskie ryzyko pęknięcia
- długi okres trwałości
- proste opakowanie
- stabilne zaopatrzenie
- przewidywalność kosztów
- szeroki zakres zastosowań

Korzyści dla konsumentów:

- bezpieczny i czysty surowiec

- doskonałe ramy ustawodawcze
- zdatność do spożycia i łatwość gryzienia
- łatwe gotowanie
- dobry smak
- korzystny stosunek jakości do ceny
- od dawna preferowane przez konsumentów
- dobry wygląd

Od ponad 50 lat kolagen jest bezpiecznie, skutecznie i efektywnie stosowany przy produkcji osłonek.

Czym jest kolagen?

Kolagen to bardzo powszechne, naturalnie występujące białko włókniste o niezwykłych właściwościach. Od wielu lat jest on używany jako główny surowiec w różnych gałęziach przemysłu. Znajduje on zastosowanie w branżach biomedycznych i kosmetycznych, a także posiada szerokie zastosowanie w przemyśle spożywczym (jest to podstawowy surowiec w przemyśle żelatynowym). W szczególności kolagen jest podstawowym składnikiem stosowanym w produkcji osłonek do kielbas i folii kolagenowej. W tym przypadku kolagen pochodzi z młodego bydła mięsnego albo ze świń.

Kolagen wyjątkowo dobrze nadaje się do wytwarzania osłonek jadalnych i folii. Dzięki swej bardzo włóknistej strukturze, zapewnia wysoką wytrzymałość mechaniczną produktu, która wymagana jest podczas szybkiego procesu napełniania i odkręcania wyrobów wędliniarskich. Kolagen jest również wyjątkowy z uwagi na to, że podczas ogrzewania kurczy się mniej więcej w takim samym tempie jak mięso, podczas gdy wilgoć i tłuszcz topnieją, jednocześnie zmniejszając średnicę kielbasy. Do tej pory nie znaleziono żadnego innego jadalnego materiału, który miałby te same unikalne cechy.

Więcej szczegółów można znaleźć w zakładce [literatura](#) na naszej stronie internetowej.

Osłonki kolagenowe

W przeszłości, kielbasy były wytwarzane przez napełnianie farszem mięsnym jelit świń, owiec lub innych zwierząt. Oczekiwania producentów wędlin na przyspieszenie procesu nadziewania, przy jednoczesnym stałym poziomie dostawy jelit oraz zapewnienie wysokich walorów smakowych wyrobów wędliniarskich sprawiło, że wielu producentów przerzuciło się na kolagen. Osłonki są dostarczane w opakowaniach

zawierających „marszczone” batony, z których każdy może zawierać do 50 metrów osłonki w batonie krótszym niż 50 cm.

Poszczególne batony różnią się między sobą średnicą batonów: średnica osłonek jadalnych może się wahać od 13 mm do rozmiarów większych niż 34 mm. Kaliber osłonki dla produktów typu salami mają dochodzić nawet 110 mm. Osłonki kolagenowe mogą być dostarczane w szerokiej gamie kolorów i w różny sposób skonfekcjonowane tak, aby spełnić oczekiwania konsumentów oraz potrzeby producentów.

Od samego początku, sektor osłonek kolagenowych gwałtownie się rozwijał i aktualnie członkowie CCTA dostarczają ponad 5 miliardów metrów osłonek jadalnych rocznie. Ilość ta wystarczy, aby opleść kulę ziemską ponad 125 razy. Setki różnych rodzajów kielbas na całym świecie produkuje się w osłonkach kolagenowych.

Zalety osłonek kolagenowych

Identyfikacja/Bezpieczeństwo

Stosując osłonki kolagenowe mamy pewność, co do bezpieczeństwa produktów. Osłonki kolagenowe są wykonane z bezpiecznych surowców, a stosowane metody ekstrakcji kolagenu sprawiają, że osłonki są całkowicie bezpieczne dla zdrowia.

Wyższa wydajność

Jadalne osłonki kolagenowe zapewniają wysoką wydajność produkcji, dzięki temu, że osłonki są gotowe do bezpośredniego nadziewania, większe długości batonów umożliwiają osiągnięcie dużej prędkości nadziewania. Liczba poprawek jest zminimalizowana dzięki zapewnieniu stałej długości i wielkości batonów.

Łatwość stosowania

Jadalne osłonki kolagenowe są gotowe do użycia prosto po wyjęciu z opakowania, a ich zakładanie na aplikator jest szybkie i łatwe. W rzeczywistości zapewnione są stałe, stabilne i niezawodne, dostawy.

Niższe koszty produkcji

Jadalne osłonki kolagenowe nie muszą być przechowywane w chłodni i są łatwe w obsłudze, bez strat produktu przed nadziewaniem. Producent może liczyć na niższe koszty produkcji dzięki lepszej wydajności, standaryzacji produkcji (na wszystkich poziomach) oraz mniejszej ilości pracy. Dodatkową zaletą jest dłuższy okres przydatności do spożycia wyrobu, co stanowi kluczową przewagę konkurencyjną kielbas produkowanych w osłonkach kolagenowych.

Stały rozmiar

Klienci mogą liczyć na niezmienną średnicę produktów oraz stałą długość kiełbasy, dzięki czemu napełnianie jest szybsze i łatwiejsze, a straty są zminimalizowane.

Powszechna akceptacja

Ośłonki kolagenowe mają przyjemny, neutralny zapach i są gotowe do użycia bezpośrednio po wyjęciu z opakowania. Omija się brudny etap przygotowania (moczenie i rozplątywania wiązek). Ceny i podaż są znacznie bardziej stabilne, dzięki czemu koszty są przewidywalne – nie wspominając o braku wahań sezonowych. Kiełbasy wyprodukowane w osłonkach kolagenowych pozwalają na pełny zakres obróbki cieplnej, zapewniając bardziej atrakcyjny wygląd w porównaniu do kiełbas w naturalnych osłonkach.

(wydane po raz pierwszy podczas IFFA 2007)

Bezpieczeństwo kolagenu

Wszyscy członkowie CCTA pozyskują surowiec kolagenowy do wytwarzania osłonek wyłącznie ze skór zwierząt. Jest to głównie skóra bydłęca, choć używa się również skór świńskich.

Obawy dotyczące ryzyka zdrowia ludzkiego, zapoczątkowane przez odkrycie BSE u bydła zaowocowały ustanowieniem prawodawstwa obowiązującego na całym świecie. Nałożony w efekcie obowiązek zarządzania ryzykiem był bardzo skutecznym sposobem zmniejszenia globalnego występowania BSE.

Poza tym, niezależne badania naukowe i analizy doprowadziły do umieszczenia kolagenu ze skór bydłęcych na liście tkanek wolnych od BSE. Dokumentację uzupełniającą można znaleźć w następujących materiałach:

1. Opinia i raport na temat bezpieczeństwa w odniesieniu do ryzyk TSE kolagenu produkowanego ze skór przeżuwaczy został przyjęty przez Naukowy Komitet Sterujący Komisji Europejskiej na posiedzeniu w dniach 10-11 maja 2001 roku. W sprawozdaniu tym stwierdzono, że *"na podstawie obecnego stanu wiedzy można uznać, że części skór przeżuwaczy wykorzystywane do produkcji kolagenu nie stanowią zagrożenia związanego z TSE- -"*
2. OIE (Office International des Epizooties) - Światowa Organizacja Zdrowia Zwierząt tematyce BSE poświęciła rozdział w swoim Międzynarodowym Kodeksie Zdrowia (International Health Code). Stwierdza się w nim, że *"wydając zezwolenia na przywóz lub tranzyt następujących towarów i wszelkich produktów wytwarzanych z tych surowców oraz nie zawierających żadnych innych tkanek z bydła, służba weterynaryjna nie wymaga spełnienia żadnych warunków związanych z BSE, niezależnie od"*

stanu ryzyka wystąpienia BSE w populacji bydła w danym kraju, stanie czy enklawie eksportującej, --- (c) skóry i skórki --- (d) kolagen wyprodukowany wyłącznie ze skór i skórek".

3. Raport z konsultacji WHO (Światowej Organizacji Zdrowia) w sprawie produktów leczniczych i innych w stosunku do *przenośnych gąbczastych* encefalopatii ludzi i zwierząt, zlecony w celu skategoryzowania zakaźności w tkankach bydła, zaliczył kolagen ze skór bydlęcych skóry do "Kategorii IV" o "nie wykrywalnej zakaźności". [WHO/EMC/ZOO/97.3]

4. Opinia Panelu Naukowego ds. Zagrożeń Biologicznych Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) na temat ryzyka występowania BSE u zwierząt w danej populacji: Skóry bydlęce i skórki do celów technicznych, przyjęta w dniu 18 maja 2006 potwierdziła, że "jak dotąd nie stwierdzono zakaźności skór bydlęcych".

Sprawozdania te potwierdzają, że kolagen uzyskany ze skór bydlęcych, używany do produkcji jadalnych osłonek kolagenowych jest z natury bezpieczny, niezależnie od statusu BSE danego zwierzęcia.

Dodatkowo:

- We wszystkich krajach, gdzie produkowane są osłonki kolagenowe członków CCTA, zapewnione są wszelkie niezbędne środki eliminujące chore bydło z łańcucha żywnościowego.
- Proces produkcji osłonek kolagenowych zawiera etapy pozwalające na wyeliminowanie prątków BSE, jeśli takie wystąpiły w surowcu..
- Kolagen wieprzowy nie zawiera BSE.

Można zatem bezpiecznie stwierdzić, że osłonki kolagenowe nie powodują zagrożenia dla żywności.

Literature

Czym jest kolagen? – [Pobierz](#)

Zalety osłonek kolagenowych – [Pobierz](#)

Bezpieczeństwo kolagenu – [Pobierz](#)

Linki

Regulacje

Prawodawstwo UE

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0055:0205:EN:PDF>

Proawodawstwo UK

<http://www.defra.gov.uk/>

Australijskie rozporządzenia

<http://www.daff.gov.au/aqis>

Stowarzyszenia

UK Food and Drink Federation

<http://www.fdf.org.uk/home.aspx?notfound=/>

American Association of Meat Processors

<http://www.aamp.com/>

American Meat Institute

<http://www.meatami.com/>

US National Meat Association

<http://nmaonline.org/>

Agencje rządowe

UK Food Standards Agency

<http://www.food.gov.uk/>

US Department of Agriculture

<http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome>

Kiełbasy

Wprowadzenie

Kiełbasy są zazwyczaj wykonane z mięsa, tłuszczu, soli i przypraw, które po wymieszaniu umieszczane są w osłonce. W przeszłości osłonki były wytwarzane z jelit zwierzęcych, natomiast obecnie są one często wykonane z kolagenu (naturalnie występujące białko) lub z tworzywa sztucznego.

Niektóre kiełbasy są gotowane w trakcie przetwarzania, po czym osłonka może zostać usunięta przed sprzedażą, dając w efekcie kiełbasę bez skóry. Kiełbasy mogą być konserwowane przez solenie, suszenie chłodnym powietrzem lub wędzenie.

Efektywne przetwórstwo mięsne stworzyło kiełbasy. Producenci kiełbas wykorzystują mięso i części zwierząt, które są jadalne i pożywne, ale nie są szczególnie atrakcyjne - i jako takie są często tanie, jako, że nie mają innego zastosowania. Kiełbasy są zatem jednym z najstarszych przetworów spożywczych, bez względu na to czy są to kiełbasy świeże, suszone czy wędzone.

Od niedawna kiełbasy wyrabia się z mięsa wyższej jakości, co jeszcze bardziej poszerza gamę oferowanych produktów.

Typy kiełbas

Członkowie CCTA dostarczają osłonki dla wszelkich różnorodnych rodzajów kiełbas.

kiełbasy surowe - zazwyczaj spożywane na śniadanie lub kolację

cieńkie kiełbasy wędzone - Wiener, frankfurter

Bratwurst - przetworzona kiełbasa spożywana w lecie

Beefstick - produkt w postaci przekąski, zwykle o małej średnicy

Suszone kiełbasy - szeroka grupa produktów, która obejmuje mini-salami, landjaeger, chorizo i lap cheong

wędzone kiełbasy o większej średnicy - szeroka grupa głównie kiełbasek wieprzowych

kiełbasy gotowane – Fleischwurst

Typowe receptury dla różnych rodzajów kiełbas znajdują się w zakładce [przepisy](#).

Przepisy

W Internecie dostępne są setki różnorodnych przepisów na kielbasy. Poniżej kilka przykładów:

Kielbasa wołowa BBQ

Składniki

75% mięso wołowe

4% mąka ryżowa

1.45% skrobia ziemniaczana

1.8% sól

0.25% tripolifosforan sodu

0.1% szczypta białego pieprzu, papryki

0.05% gałka muszkatołowa

17.25% woda

Sposób przygotowania

1. Zmilić mięso na sicie \varnothing 13mm
2. Wymieszać razem wszystkie składniki
3. Zmilić powstałą masę na sicie \varnothing 5mm
4. Napęlić osłonkę kolagenową powstałą masą

Kielbasa wołowa BBQ z ziołami

Składniki

75% mięso wołowe

4% mąka ryżowa

1.45% skrobia ziemniaczana

1.8% sól

0,25% tripolifosforan sodu

0.2% szczypta białego pieprzu, tymianku, gałki muszkatołowej

0.1% szalwia

16.8% woda

Sposób przygotowania

1. Zmieszać mięso na sicie $\varnothing 13\text{mm}$
2. Wymieszać razem wszystkie składniki
3. Zmieszać powstałą masę na sicie $\varnothing 5\text{mm}$
4. Napełnić osłonkę kolagenową powstałą masą

Odmiany kielbas

Kielbasa to jeden z podstawowych żywnościowym w prawie każdym kraju na świecie, ale różnią się one między sobą rodzajem, typem i sposobem produkcji. Może to być rozkosz dla smakoszy, ale także tania i pożywna potrawa/danie na śniadanie, obiad, kolację czy szybka przekąskę. Może być spożywana na zimno lub ciepło, w kawałkach lub w całości, smażona, grillowana, pieczona, gotowana lub parzona. Możliwości jej przygotowania są nieograniczone.

O słonka jest integralną częścią kielbasy i ma duży wpływ na jej wygląd. Już od ponad 50 lat osłonki kolagenowe stanowią idealne „opakowanie” dla kielbas łącząc ze sobą wymierne efekty kosztowe oraz zadowolenie konsumentów.

Istnieją 4 główne rodzaje typów kielbas spożywanych wraz z osłonką:

Świeże kielbasy - takie jak południowoafrykańska Boerewors, amerykańskie kielbaski śniadaniowe czy brytyjskie Banger. Mieszanka mięsa, przypraw a czasem także zbożowych wypełniaczy, pozwala na utrzymanie kształtu kielbasy i obniżenie jej ceny.

Gotowane kielbasy - już podczas produkcji zostały ugotowane i mogą być spożywane na ciepło lub zimno. Najlepsze przykłady to niemiecka kielbasa bratwurst lub bardziej uniwersalna pasztetowa.

Kielbasy wędzone - tradycyjna metoda wędzenia kielbasy nadaje wyrobom smak i kolor. Parówki, bockwurst czy frankfurterki w różnych formach i postaciach są znane praktycznie każdemu

Suszone kielbasy - gdzie mięso zostało posiekane, poddane procesowi fermentacji i suszone. Typowe produkty to chińska Lapcheung, amerykańskie wołowe paluszki czy prostokątne w kształcie kielbaski Landjaegar.

Istnieją tysiące rodzajów kielbas: sprzedawane luzem, wiązane w pęczki, w słoikach, puszkach, świeże lub mrożone. Dlatego gdziekolwiek jest się na świecie, należy spróbować typowej dla danego miejsca kielbasy.

Kontakt

Dane do kontaktu

Aby uzyskać więcej informacji należy wysłać [e-maila](#) lub skontaktować się z jednym z naszych członków poprzez właściwą stronę internetową

Strony internetowe Członków

Devro

<http://www.devro.com>

FABIOS

<http://www.fabios.com.pl/>

Fibran

<http://www.fibran.net>

Nippi, Inc.

<http://www.nippi-inc.co.jp/tabid/161/Default.aspx>

Nitta Casing

<http://www.nittacasings.com/>

Viscofan

<http://www.viscofan.com>