#### Obalové materiály v masném průmyslu

I. Technologické druhy obalů

##### Přírodní obaly (skopová střívka)

* zcela stravitelné
* kopírují tvarové změny výrobku
* absorbují složky kouře
* nevýhoda
	+ nutnost jejich čištění před použitím
	+ vyšší možnost mikrobiální kontaminace
* obecně – přírodních střev celkově málo

##### Klihovková střeva – na přírodní bázi

* pro výrobu trvanlivých salámů
* propouštějí složky kouře i vodní páru
* pro výrobu párků, točených salámů

##### Umělá střeva

1. Celulózová (celofánová) střeva
	* elastická (např. u drůbežích párků s pruhem)
	* propustná pro vodní páru, kyslík a kouř
	* lakováním a vrstvením propustnost značně omezena
	* loupatelná
2. Nátronová střeva
	* základní složka – papír kombinován s dalšími materiály
	* použití jako klihovková střeva
3. Textilní střeva
	* dobrá prostupnost pro udící kouř
	* lněná střeva či střeva z akrylových pryskyřic
	* estetické hledisko
4. Plastické hmoty
	* vhodné pro výrobky tepelně opracované ve vodě nebo vodní páře
	* játrové salámy – polyamid
	* dušené šunky, tlačenky – polyethylen
	* kombinované fólie polyvinylidenchlorid, polyester
	* některé druhy platových obalů vnitřně lakovány
	* výhody: snadná loupatelnost, zabránění ztrátě vody odparem
	* nevýhody: nepropustnost pro udící kouř, zdravotní stránka – přítomnost cizorodých látek (ftalátů) – látek, které mají za úlohu změkčovat umělé hmoty, dobře se kumulují v tucích a se rozpouštějí v alkoholu. Je to karcinogen, způsobuje neplodnost.

Studijní materiál pro žáky.