#### 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.