



Pecta Mould
Pecta Tube
Pecta Shape
Pecta Shape HW

Los productos Podanfol de la gama Flex-Line abarcan los tipos de tripa más populares para la producción de diversos tipos de embutidos cocidos de menor a mayor barrera. Desde pequeñas piezas de carnes reestructuradas hasta la tecnología más moderna para la elaboración de Jamón York, tenemos la solución adecuada para hacer frente a los equipos y tecnología de cada proceso con el fin de obtener las características deseadas del producto requerido.



Pecta Mould

La calidad Pecta Mould es nuestra tripa más elástica con una gran capacidad retráctil, lo que la hace ideal para el llenado y grapado de embutidos de gran diámetro procesados termalmente en molde. Gracias a su gran elasticidad es posible formar sticks de 100 metros y más, lo que supone un incremento de la producción y un ahorro para el fabricante de embutidos al existir menos interrupciones y desperdicios. Durante el proceso de pelado, la extracción de la tripa se realiza de manera fácil y controlada gracias a su versión de baja adherencia. De todas maneras es posible regular individualmente tanto la adhesión de la tripa como la dirección del pelado, ajustándonos a los sistemas de producción de su fábrica.

Pecta Mould tiene una estructura fina y muy elástica con las siguientes características:

- ▶ Embutición suave [mientras se despliega el stick plisado estándar], lo cual permite el ajuste del vacío y evitamos la inclusión de aire en la masa de carne.
- ▶ Alta expansión de la tripa llegando a todos los extremos del molde gracias a su gran flexibilidad.
- ▶ Contracción de la tripa controlada después de sacar el producto de los moldes, lo cual evita la aparición de arrugas o deformaciones del producto.
- ▶ Esquinas totalmente cuadradas.



Pecta Tube

Pecta Tube es nuestra tripa estándar más robusta para la producción de embutidos cocidos en moldes, apta para la gran mayoría de equipos en las líneas de producción. Pecta Tube es una tripa extremadamente resistente durante los procesos de llenado/clipeado (High Abuse), especialmente diseñada para sistemas automáticos de transporte y manejo a alta velocidad. Sin duda, la calidad Pecta Tube resiste las más duras condiciones a la hora de embutir. Las características de la tripa son las siguientes:

- ▶ Alta resistencia mecánica incluso a máxima tensión para las piezas más grandes.
- ▶ Calibre regular sin deformaciones.
- ▶ Tripa de fácil pelado.
- ▶ Posibilidad de ajustar el grado de adhesión dependiendo del producto a embutir, presión y tratamiento térmico.
- ▶ Disponibilidad de realizar sticks de distintos metrajés para reducir los tiempos improductivos durante los procesos de llenado y clipeado.



Pecta Shape Pecta Shape HS

Pecta Shape es la calidad que más se expande gracias a su alta flexibilidad y además no solamente es apta para productos cocidos, sino que también es ideal para toda clase de emulsiones, desde los calibres estrechos a los más anchos. Pecta Shape es ideal para productos con diferentes ángulos geométricos o forma oval.

En consecuencia, Pecta Shape disfruta de las siguientes características diferenciales:

- ▶ Ratio de expansión hasta un 20% sin necesidad de remojar la tripa. Si se desea aumentar esta cifra se recomienda remojar la tripa antes de embutir.
- ▶ Fácil llenado y clipeado del embutido con un bajo porcentaje de roturas, debido a que goza de una gran resistencia mecánica [High Abuse].
- ▶ Pecta Shape HS permite graduar [aumentar o reducir] la capacidad retráctil de la tripa con el fin de aumentar su resistencia a la perforación, o fabricar un producto con ciertas características especiales.



Pecta Shape HW

Pecta Shape HW designa un grupo de tripas especialmente diseñadas para la producción de piezas de carne enteras, incluso con músculo para productos cocidos. Está disponible principalmente en su versión micro-perforada con el objetivo de extraer el aire acumulado en el interior de la tripa a través de los micro-agujeros, evitando así que se generen grietas o imperfecciones en el interior del producto.

- ▶ **Pecta Shape EO** Es una tripa elástica micro-perforada para la producción de grandes piezas de carne.
- ▶ **Pecta Shape EO HS** Esta calidad tiene una gran capacidad retráctil y está diseñada para productos muy concretos.
- ▶ **Pecta Shape HS OMA** Es una envoltura con una excelente capacidad retráctil con la superficie interior apolar y por tanto, posee una muy baja adhesión a la carne para aquellas recetas con una alta capacidad de unión entre si y un alto contenido en proteínas. Este tipo de tripas se puede utilizar con recetas que contienen componentes activos como la glutamina y otros aditivos relacionados.

Propiedades de la gama de tripas Flex-Line:

El grado de adhesión de la tripa es graduable y se puede ajustar hasta cierto punto dependiendo de los siguientes dos Factores:

Factores Externos [especialmente relacionados con las fábricas de embutidos]

- ▶ Receta del producto cárnico cocido y capacidad de unión del agua [CMB] a la carne seleccionada, [pH, método de sacrificio, etc.]
- ▶ Presión aplicada en el proceso de llenado/clipeado, contenido de aire y diámetro de la tripa en relación con el tamaño del molde y el método de presurización.
- ▶ El dimensionamiento de la tripa relacionado con el molde y la forma del mismo al aplicar presión.

Factores Internos

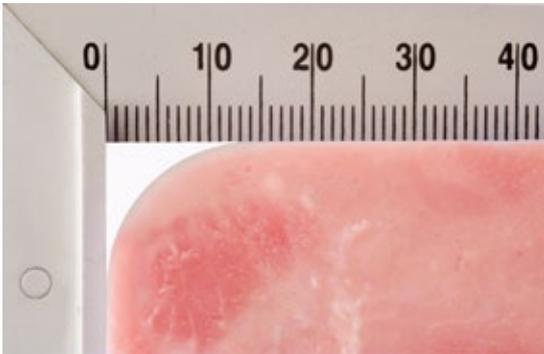
- ▶ Las propiedades mecánicas de la tripa [rigidez, elasticidad, capacidad retráctil etc.]
- ▶ Características Químicas y Físicas de la capa interior de la tripa en contacto con la masa.



Excesiva adherencia de la carne en la superficie interna de la tripa durante el proceso de pelado



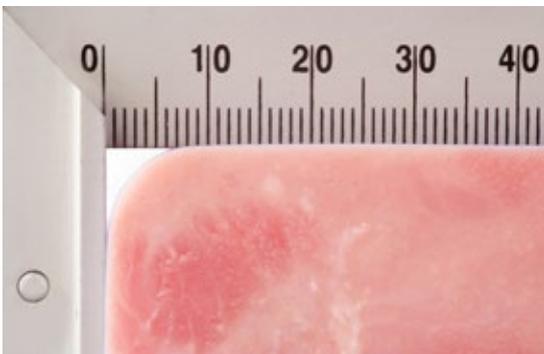
Pecta Tube de baja adherencia ideal para la fabricación de Jamon York loncheado



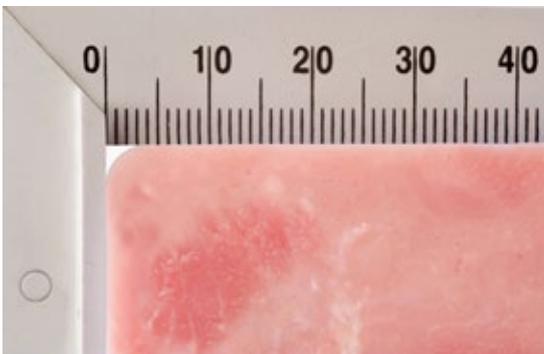
Calidad Flex-Line

El arte de ajustar y adaptarse a las esquinas más nítidas

Procedimiento de dimensionamiento

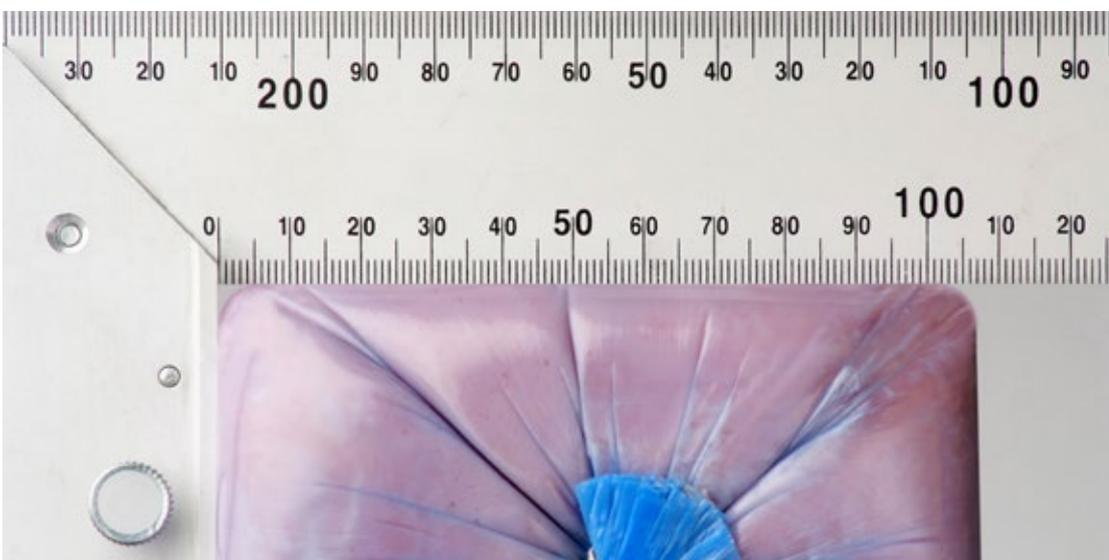


Eliminar por completo el efecto gelatina acumulado en las esquinas de los embutidos cocidos en molde es una tarea difícil que se puede optimizar. Un factor importante para realizar este proceso correctamente es aplicar la presión adecuada en las esquinas con el fin de obtener una unión sólida entre la sal soluble y la miosina [proteína muscular], por lo que si la tripa no se expande suficiente es difícil eliminar la aparición de bolsas de gelatina en las esquinas. Este proceso de dimensionamiento requiere que la tripa tenga unas propiedades específicas, como la línea de productos Pecta Mould/Tube con las cuales se pueden conseguir unas esquinas pulidas y sin restos de gelatina en los extremos o pliegues.



Nuestra experiencia en la fabricación y adaptación de productos de la familia Flex-Line de acuerdo con el método de procesamiento, en este caso jamón cocido, nos permite identificar los puntos críticos a la hora de fabricar este producto:

- ▶ Medida y forma del molde.
- ▶ Ratio de expansión de la receta [carne, agentes ligantes, etc].
- ▶ Tipo de tripa seleccionada dentro de la gama Flex-Line.
- ▶ Equipos de llenado y clipeado.



Barra de 11 x 11 cm en Pecta Mould después del proceso de cocción

Visión global de las principales características de la gama Flex-Line

Características	Pecta Mould	Pecta Tube	Pecta Shape	Pecta Shape HS	Pecta Shape HW		
					EO	EO HS	HS OMA

Propiedades mecánicas

Elasticidad	••••	••••	•••••	•••••	•••••	•••••	•••••
Retracción	••••	••••	••••	•••••	••••	•••••	•••••
Fuerza de Retracción	•••	••••	•••••	•••••	••••	•••••	•••••

Propiedades de las Barreras

Barrera al Oxígeno	•••	••••	••••	••••	—	—	—
Barrera al Vapor de Agua	•••	••••	••••	••••	—	—	—

Resistencia de Temperatura

Mínimo	- 18 °C						
Máximo	92 °C						

Otras Propiedades

Adhesión a la Carne	••••	••••	•••••	•••••	••••	••••	•
Mecanización	•••	••••	••••	••••	••••	••••	••••
Remojado	/	/	/	/	/	/	/
Clipado en Seco	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

- Alto/ Excelente / Sobresaliente
- Muy Bien
- Bien / Medio
- Regular / Moderado
- Bajo / Pobre