



PROCASING



ВИРОБНИК ТА ЕКСПОРТЕР

КОЛАГЕНОВИХ ОБОЛОНОК

ДЛЯ СОСІСОК ТА КОВБАС



Belkozin Ukraine - єдиний в Україні **виробник** та експортер колагенових оболонок для сосисок і ковбас для промислового і крафтового виробництв.

Колагенові оболонки - **ідеальний заміник натуральним**, та перевершують їх за органолептикою та показниками безпеченості.

Оболонки мають здатність до термоусадки, є **простими у використанні**, транспортуванні та зберіганні.

Індивідуальний підхід до пошуку необхідних рішень забезпечує м'ясопереробним підприємствам **стабільний і легкий** виробничий процес та високі органолептичні показники готових виробів.



КЛЮЧОВІ ФАКТИ ТА ЦИФРИ



40+ років
досвіду виробництва
колагенових оболонок



експорт
у **25 країн**



2 центри якості
R&D та Готової продукції



154 млн. пм
оболонки на рік



61,9 тис. кв. м
площа промісечка



до **88% колагену**
в оболонках



300+
професіоналів



4 сертифіковані
лабораторії



488 SKU



виробництво
сертифіковано
ISO 9001 та ISO 22 000



358 партнерів
по всьому світу

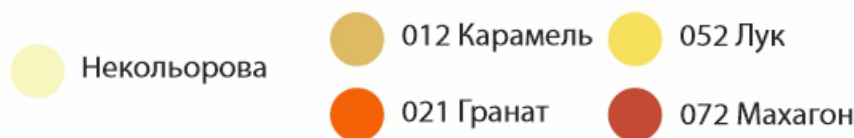


Оболонки для сосисок, їстівні

B2B

Бренд	Назва	Характеристики	Спосіб обробки
	Advanced	Універсальна. Щільна стінка. Можливість використання з фаршами з мінусовою температурою. Рекомендовано для сарделек, в/к, н/к, с/к, с/в ковбасок.	Максимальна температура в термокамері до 75°C
	Asia	Універсальна. Тонша стінка. Можливість використання на автоматичному наповнювальному обладнанні. Забезпечує порційність виробів. Рекомендовано для варених сосисок. Зберігає ніжний укус без копчення.	Максимальна температура в термокамері до 80°C
	Grill*	Універсальна. Тонша стінка. Тонка, м'яка стінка. Натуральний укус. Найкраще підходить для ковбасок-гриль.	Попередня обробка до 75°C, гриль

—Кольори:—



*оболонка Grill тільки не кольорова

—Калібри, мм: —

Ø13, 15, 17, 19, 20, 21, 22, 24, 26, 28, 30, 32, 36, 38, 40

Додаткові послуги:

**OE**
відкритий
кінець**PAL**
вузол



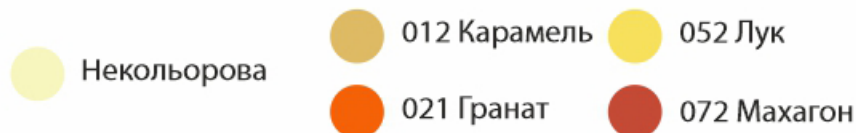
Оболонки для ковбас

B2B



Бренд	Назва	Характеристики	Спосіб обробки
	OKY	Універсальна оболонка з підвищеною еластичністю. Рух за фаршем при дозріванні. Найкраще підходить для п/к, с/к та с/в ковбас	Максимальна температура в термокамері до 75°C
	Universal	Універсальна оболонка. Рівномірне наповнення, порційні матові батони. Найкраще підходить для варених, в/к, п/к, с/к, с/в ковбас	Максимальна температура в термокамері до 80°C
	СК	Універсальна оболонка. Рівномірне наповнення, порційні глянцеві батони. Максимально прозора, що дає можливість вигідно підкреслити структуру фаршу на всіх видах ковбасних виробів	Максимальна температура в термокамері до 78°C

— Кольори: —



— Калібри, мм: —

Ø 32, 35, 38, 40, 45, 55, 60, 65, 75

Додаткові послуги:



Гофрація оболонки



RTU
оболонка не потребує замочування



ЕР
оболонка легко знімається



Відрізки
відрізки із зав'язуванням вузла та петлі або кліпси





— Переваги колагенових оболонок: —

- **Безперечна універсальність використання у виробництві**
- **Гарантована безпечність порівняно з іншими типами оболонок**
- **Варіативна товщина оболонки формує необхідний укус**
- **Високі паро- та газопроникність**
- **Максимальне сприяння органолептичним якостям сосисок та ковбас**

Місія

пошук та реалізація ефективних індивідуальних рішень для м'ясопереробних підприємств різних масштабів

Фокус

на результат задоволені потреби клієнтів та партнерів по всьому світу

Пріоритети

- сервіс та партнерство
- перевірені технології
- інновації та оновлення асортименту

COLLAGEN TECHNOLOGIES

BELKOZIN

UKRAINE

Прилуцький завод – «Білкозин»

ТОВ «Прилуцький завод – «Білкозин»
44, вулиця Дружби Народів,
м. Прилуки, Чернігівська область,
Україна, 17507
+38 04637 3 22 93
info_office@belkozin.ua
sales@belkozin.ua