



## Tripas FIBROUS

As tripas FIBROSAS são projetadas visando a resistência mecânica e uniformidade de tamanho para linguiças, salames, curados, mortadelas e produtos defumados



Com diferentes níveis de tratamento para adesão proteica, ótimas propriedades de cura e uma aparência natural, as tripas Fibrosas são ideais para uma variedade de aplicações.

### Características do produto e suas vantagens:

- Permeável à fumaça, oxigênio e vapor de água, e impermeável a micro-organismos
- Tratamento ajustável para fácil descasque até a alta aderência proteica
- Corrugadas em tubos prontos para uso, com alta resistência à ruptura e superior uniformidade de diâmetro de embutimento, para serem usadas em máquinas de embutimento automatizadas
- Disponível em tamanhos personalizados para cada aplicação
- A linha de alta qualidade e a impressão em cores sólidas de até 8 cores proporcionam um apelo visual aprimorado ao produto e marca
- Supressão do crescimento de mofos disponível com aplicação de tratamentos antimofos SEC e BFU

### Viskase fornece tripas da melhor qualidade, que atendem aos mais altos padrões de segurança alimentícia!

Nós estamos comprometidos com o melhoramento contínuo dos sistemas de gerenciamento para garantir produtos mais seguros, de melhor qualidade e com rastreabilidade total.

### VARIEDADE DE CALIBRES

- De 25 a 200 mm

### VARIEDADE DE CORES

- Disponível em uma ampla variedade de cores (variando de transparente a branca, marrom e preta)

### FORMATOS ACABADOS

- Bobinas, peças cortadas e tubos corrugados (de 20 m até 70 m por tubo corrugado)
- Não hidratada
- Pré-hidratada (sem necessidade de imersão)
- Tratamento antimofos SEC e BFU
- Transferência de fumaça, cor ou sabor
- Reticulada (redes)

### IMPRESSÃO

- De 1 a 8 cores, frente e verso

### OPÇÃO DE BARREIRA

- Disponível como F Plus ou FVP (barreira interna ou externa)

# Tripas FIBROUS

## Hidratação:

- As tripas não pré-umedecidas devem ser hidratadas antes de serem utilizadas. Tripas pré-umedecidas não precisam passar por este processo.

## Envase / Fechamento:

- Selecione o tamanho adequado do grampo e ajuste a pressão de fechamento para garantir um ajuste adequado sem danificar a tripa.
- Diâmetros de Embutimento Recomendados (DER) indicam os diâmetros recomendados para os embutidos. Envasar abaixo ou acima destas recomendações pode afetar o desempenho da tripa.

## Armazenamento e manuseio:

- Utilizar as tripas pré-hidratadas no período de 1 ano após sua entrega e as não pré-hidratadas em até 2 anos, ou conforme indicado para as tripas Fibrous Color Master™ ou Smoke Master®
- Armazenar em local fresco e seco
- Evitar áreas de armazenamento quentes ou abaixo de 0° C
- Armazenar nas embalagens originais até sua utilização
- As tripas não utilizadas devem ser guardadas em sacos herméticos dentro das embalagens originais
- Para evitar danificar as tripas, não abrir as caixas com facas, instrumentos pontiagudos ou cortantes

**Entre em contato com um representante de vendas para saber qual tripa melhor atende às suas necessidades de aplicação.**

ADESÃO À CARNE	AUSENTE	BAIXA	MÉDIA	INTERMEDIARIA	ALTA
PRODUTOS CONSOLIDADOS	Walsroder® FEL e Viskase Fibrous EP	Walsroder® FRW, FRJ e Viskase Fibrous PEP	Walsroder® FRO e Viskase Fibrous REG	Walsroder® FRH, FRT e Viskase Fibrous ML	Walsroder® FR, FMR, FMI, e Viskase Fibrous SL, DS
APLICAÇÕES	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presunto e mortadela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Calabresa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mortadela, carnes defumadas e carnes secas curadas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salame fatiado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Linguiça e salame secos</li> </ul>

*\*As tripas Fibrosas devem ser usadas como um molde para dar forma ao produto durante o processamento do alimento e não são comestíveis. As tripas Fibrosas são indigestíveis e devem ser removidas antes do produto ser consumido.*

## Oferecendo mais, juntos

Os produtos líderes de mercado da Viskase Companies, Inc. incluem: tripas de celulose pequenas (Viskase® NOJAX®), tripas de celulose fibrosas (Viskase Fibrous, Walsroder® Fibrous, incluindo as tripas de barreira Walsroder F plus e FVP), tripas têxteis e uma ampla variedade de tripas plásticas, como a Viscoat®. O portfólio abrangente de produtos Viskase® inclui as marcas Walsroder® e Darmex Casing®, oferecendo uma gama completa das melhores soluções e serviços de embalagem para alimentos.

### SMOKE MASTER®

**Produtos consolidados: Walsroder® FRO CLS e Viskase® Fibrous Smoke Master®**

- Ideal para presuntos e linguiças defumadas, onde o sabor ou a cor da fumaça é transferido

### COLOR MASTER™

**Produtos consolidados: Walsroder® FRO CC e Viskase® Fibrous Color Master®**

- Ideal para aplicações onde a cor desejada é transferida para a superfície da carne



### ACABAMENTOS SUPERFICIAIS

Fosco	SemiBrilho	Brilhante
<ul style="list-style-type: none"> <li>Alternativa ideal para as tripas de colágeno e naturais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aparência clássica para linguiças secas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preferencialmente para linguiças semi-secas</li> </ul>