

Wienie-Pak-Produktion — bei ViskoTeepak —

Eine neue Serie gibt Einblick in die kritischen Schritte bei Wienie-Pak-Anwendungen, wobei ein besonderes Augenmerk auf Probleme bei der Würstchenproduktion gelegt wird, die nicht nur den Darm betreffen.

Was macht ViskoTeepak, wenn eine solche Situation eintritt?

**DER
SCHLUSS
ARTIKEL
DER SERIE**



Mehr lesen

Produktive Lösungen in Lommel.

Diese Publikation ist der letzte Teil einer vierteiligen Serie, in der verschiedene Herausforderungen im Zusammenhang mit Kunstdärmen beleuchtet werden. Im Fokus dieses Artikels steht das Wienie-Pak-Verfahren im Werk Lommel – mit besonderem Blick auf die Anforderungen der Endanwender.

Ziel dieser Artikelreihe ist nicht Werbung, sondern die praxisnahe Darstellung möglicher Problemstellungen bei der Anwendung von Wienie-Pak-Därmen – als möglicher Denkansatz für Verbesserungen im Produktionsalltag.

Das Innere des Werks Lommel

Im belgischen Werk Lommel beginnt die Herstellung von Wienie-Pak-Hüllen mit dem Rohstoff Papier (Zellulose). Aus Holzschliff entsteht in einem rund 48-stündigen chemischen Prozess eine Viskosemasse. Aus dieser wird anschließend innerhalb weniger Stunden ein Zelluloseschlauch auf Rollen produziert.

Trotz des komplexen Herstellungsverfahrens ist das Ziel ein anwenderfreundliches Produkt – leicht zu verarbeiten auf den Stopfmaschinen der Kunden.

Eine Wienie-Pak-Hülle besteht vollständig aus Zellulose. Aus diesem Basisrohstoff produziert das Werk in Lommel über 3.000 unterschiedliche Rollentypen.

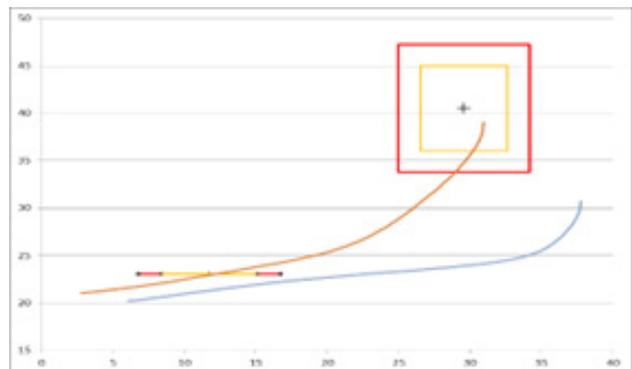
Im Folgenden finden Sie einige Optionen, die sich positiv auf die Effizienz des Kunden auswirken können. Aus einer einzigen Viskose-Basischarge kann ViskoTeepak verschiedene Hüllencharakteristika herstellen, wie z.B.:

- Kaliber, definiert bei einem bestimmten Stopfdruck
- Konstruktion des Gehäuses mit besonderen Stopfungseigenschaften
- Farbige und Fensterverkleidungen
- Streifen, die aus Sicherheits-, Verarbeitungs- oder Vermarktungsgründen an der Hülle angebracht wurden

Kaliber und Stopfdruck

Die im Produkthandbuch angegebenen Kaliber entsprechen den empfohlenen Stopfdurchmessern (RSD) und reichen von 14 mm bis 38 mm.

RSD bedeutet, dass ein definierter Innendruck in der Hülle einen konstanten Durchmesser erzeugt – die Hülle „merkt“ sich gewissermaßen diesen Wert. Auch bei leichten Druckschwankungen behält sie den definierten Durchmesser bei. Daher spricht man in der Praxis eher von einem Stopfenster (oder einer Stopfbuchse) als von einem starren Durchmesser.



1. Das Diagramm zeigt die Beziehung zwischen dem Gehäusedruck (X-Achse) und dem Gehäusekaliber (Y-Achse) von zwei verschiedenen Gehäusekonstruktionen.

Gerade bei älteren oder weniger präzisen Stopfmaschinen kann es sinnvoll sein, eine Hülle zu wählen, die weniger empfindlich auf Druckschwankungen reagiert – wie etwa die in der Grafik dargestellte Variante mit der blauen Kurve.

Zusätzlich zur RSD wird die Form der Würste während des Füllens bestimmt. Die Füllmethoden werden typischerweise wie folgt beschrieben:

- **Slack** (unter RSD)
- **Medium**
- **Hart** (über RSD)

Kunden haben ihre eigenen Gründe für die Wahl einer bestimmten Füllmethode. Zum Beispiel

- Für Konserven mit Salzlake wird oft eine lockere Füllung verwendet. Die zu wenig gefüllten Würste nehmen während der Sterilisation Salzlake auf und wachsen so zum RSD.
- Vorteil: einfaches Einfüllen der Glieder in Gläser oder Dosen, was zu saftigen Würsten mit langer Haltbarkeit führt.
- Die mittlere Füllung (RSD) ermöglicht eine fein abgestimmte Kontrolle des Produktgewichts.

- Eine harte Füllung verhindert Faltenbildung, wenn die Hülle auf der Wurst bleibt. Dies wird oft bei bedruckten Hüllen verwendet, die später vom Verbraucher abgezogen werden.

Zwischen dem gefüllten Kaliber, der weiteren Verarbeitung und der Schälbarkeit der Hülle besteht ein direkter Zusammenhang.

Jeder dieser Schritte kann die anderen positiv oder negativ beeinflussen – ein Zusammenspiel, das in der Praxis nicht unterschätzt werden sollte.

Auch die Entspannung des Darms unmittelbar nach dem Füllen spielt eine entscheidende Rolle für den Zustand des Strangs: Wird eine hart gefüllte Wurst schnell schlaff, kann dies auf eine zu geringe Luftfeuchtigkeit im Strang hinweisen – was das Risiko einer Überfüllung erhöht. Umgekehrt kann eine schlaffe Füllung in Verbindung mit Standard-Maschineneinstellungen und Lufteinschlüssen auf eine Hülle mit großer flacher Breite (FW) hindeuten.

Konstruktion

In der Anlage in Lommel werden hauptsächlich drei verschiedene Gehäusekonstruktionen hergestellt, die sich jeweils auf die Leistungsfähigkeit des Gehäuses auswirken:

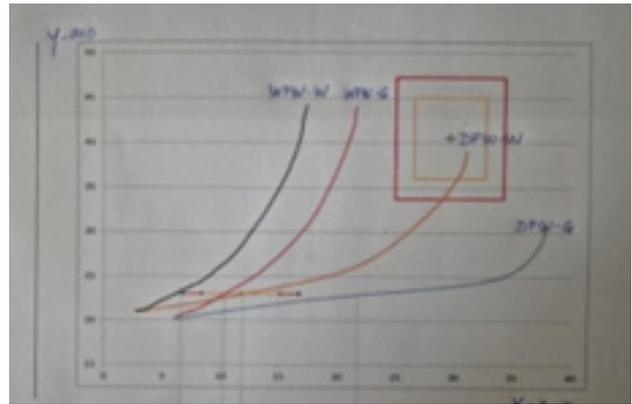


- **O-typ:** das Standardprodukt der Mittelklasse
- **W-typ:** die flexiblere Option
- **G-typ:** die steifere Version

Die verschiedenen Wienie-Pak-Konstruktionen lassen sich bildhaft mit Luftballons vergleichen – manche sind flexibler, andere behalten ihre Form.

Intern wird regelmäßig über den konkreten Nutzen dieser Varianten diskutiert. Ein zentraler Beweggrund für ihre Entwicklung war ursprünglich die Schließung von Lücken zwischen den Kalibergrößen: Bei mittleren und großen Formaten steigen die Codes in 1-mm-Schritten. W-Typen (+0,3 mm) und G-Typen (–0,3 mm) schließen diese Zwischenräume. Einige Mitbewerber setzen stattdessen auf sogenannte „Halbgrößen“.

Auch die Konstruktion beeinflusst die Schälbarkeit: So weist die W-Konstruktion beispielsweise eine geringere Spannung zwischen DFW und WFW auf – ein Vorteil bei sensiblen Anwendungen wie Minisalamis.



Spannungsunterschied zwischen DFW und WFW in der G & W Hülle

Die breite Auswahl an Kalibern und Konstruktionstypen ermöglicht es, Gewicht und Länge der Würste präzise zu steuern – und die Produkte optimal an individuelle Verpackungsanforderungen anzupassen.

Farben/Streifen

Farbige Wienie-Pak-Därme dienen verschiedenen Zwecken:

- **Sicherheit:** Bei Schälanwendungen sind übrig gebliebene Schalensplitter leichter zu erkennen - entweder visuell oder durch Detektionssysteme.
- **Verarbeitung:** Unterschiedliche Farben helfen bei der Unterscheidung von Produkten, wenn mehrere Sorten gleichzeitig gekocht werden.
- **Marketing:** Farben können besondere Produkte wie vegane Würstchen oder limitierte Auflagen hervorheben, insbesondere in Kombination mit gedruckten Designs.

Neben vollfarbigen Hüllen bietet Wienie-Pak zwei weitere Varianten: Fensterhüllen und gestreifte Hüllen.



Die Fensterhülle ist eine Modifikation der vollfarbigen Ausführung und verfügt über einen transparenten Bereich, der rund 25 % der Oberfläche einnimmt. Dadurch lässt sich die Wurstoberfläche nach dem Räuchern einfach visuell kontrollieren.



Always around

Gestreifte Därme können aus verschiedenen Gründen verwendet werden:

- **Sicherheit:** Hilft bei der Erkennung von Darmresten während des Schalvorgangs.
- **Verarbeitung:** Erleichtern Sie die Identifizierung verschiedener Produkte, wenn mehrere Sorten zusammen in einer automatischen Kochlinie oder einem Wagen gekocht werden.
- **Historisch:** Traditionell wurden die Farbe und die Anzahl der Streifen verwendet, um die Herkunft (den Hersteller) eines Produkts zu identifizieren.
- **Identifizierung von Lieferanten:** Ermöglicht Herstellern und Verarbeitern die Unterscheidung zwischen Därmen verschiedener Lieferanten und hilft bei der Bewertung von Leistung und Funktionalität.

Bei ViskoTeepak sind wir überzeugt: Ein Darm muss sich dem Produktionsprozess anpassen – nicht umgekehrt. Unser Wienie-Pak-Sortiment steht für maßgeschneiderte Lösungen, die sowohl den täglichen Betrieb als auch Ihre langfristigen Anforderungen optimal unterstützen.

Serie de artıculos de: Jos Rutten, Director de Asistencia Técnica