



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVĚDČENÍ

202961

(11) (B1)

(51) Int. Cl.³
A 22 C 13/00

/22/ Přihlášeno 06 05 79
/21/ /PV 31447/79/

(40) Zveřejněno 30 05 80

(45) Vydáno 15 10 82

(75)

Autor vynálezu

JATŠ OLDŘICH ing., JILENNICE, RASCHIK PETR ing., HORNÍ BRANÁ
a VEJNAR JAN, MRKLOV

(54) Kolagenní fólie na uzeniny a sýry

Předmětem vynálezu je kolagenní fólie na uzeniny a sýry vyznačující se tím, že obsahuje ve vodě nerozpustnou drť s nižší botnavostí ve vodě, než má základní, hydrotermálně nestabilizovaná kolagenní hmota.

Kolagenní fólie na uzeniny a sýry se vyrábí známým způsobem z živočišného materiálu s vysokým obsahem kolagenní bílkoviny, nejčastěji z retikulární části hovězí kůže. Působením alkalických a kyselých médií se rozvolní struktura suroviny a po mechanické homogenizaci se připraví plastická kolagenní hmota vhodná pro extruzi fólie, nejčastěji ve tvaru nekonečné trubice. Po jejím usušení a hydrotermální stabilizaci látkami aldehydickými, či anorganickými soli vícevalentních kovů, lze trubicí použít jako obalu pro uzeniny a sýry.

Nově bylo nalezeno, že lze dosáhnout podstatně příznivějších užitečných parametrů zhotovených trubic, pokud pro jejich výrobu je použito hmoty s příměsí drtě méně botnavého materiálu ve vodě, např. drtě z polypropylénové, celulózy nebo kolagenní fólie. Předpokladem pro tuto aplikaci je dostatečná jemnost drtě, jejíž jednotlivé partikule nesmějí být v libovolném směru delší než 3 mm. Způsob přípravy kolagenní fólie dle tohoto vynálezu je zřejmý z následujících příkladů.

P ř í k l a d 1

Odřezky retikulární vrstvy hovězích kůží se podrobují alkalickému a kyselému botnání, řezou, rozvláknují a homogenizují v homogenizátorech. V průběhu homogenizace se upravuje viskozita hmoty přidáním 250 kg vody na 100 kg sušiny kolagenu a přidává se metylglyoxal v množství 1 kg na 100 kg sušiny kolagenu. V této fázi se k 100 kg sušiny hmoty přidává 10 kg sušiny polypropylénové fólie síly 0,06 mm, která projde sítím s otvory rozměrem 3 mm. Po důkladné homogenizaci se z takto připravené hmoty extruduje nekonečná hadice kolagenního střeva vhodného průměru, která se dále suší v proudu horkého vzduchu, neutralizuje postřikem

roztokem 5 % hmot. bikarbonátu ve vodě a po dalším usušení je připraveno k expedici spotřebiteli.

P ř í k l a d 2

Způsob výroby dle příkladu č. 1, s tím rozdílem, že místo drtě polypropylénové fólie se k 100 kg sušiny hmoty přidá 20 kg sušiny drtě kolagenní fólie o síle 0,15 mm, která projde sítí s otvory rozměru 3 mm.

P ř í k l a d 3

Způsob výroby dle příkladu č. 1, s tím rozdílem, že místo drtě polypropylénové fólie se k 100 kg sušiny kolagenní hmoty přidá 10 kg sušiny drtě celulóзовé fólie 0,10 mm, která projde sítí s otvory rozměru 1 mm.

P Ř E D M Ě T V Y N Á L E Z U

1. Kolagenní fólie na uzeniny a sýry, vyznačující se tím, že obsahuje ve vodě nerozpustnou drť, s výhodou z polyolefinových, kolagenních, případně celulóзовých fólií, o tloušťce 0,01 až 0,25 mm, s nižší botnavostí ve vodě, než má základní hydrotermálně nestabilizovaná kolagenní hmota.

2. Kolagenní fólie na uzeniny a sýry dle bodu 1, vyznačující se tím, že rozměry jednotlivých partikul použité drtě jsou maximálně 3 mm.

3. Kolagenní fólie na uzeniny a sýry dle bodu 1, vyznačující se tím, že obsah drtě ve fólii se pohybuje v rozmezí 5 až 35 % hmot. na obsah kolagenu.