



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVĚDČENÍ

210915

(11)

(B1)

(21) (PV 6503-79)
(22) Přihlášeno 26 09 79

(51) Int. Cl.³
A 22 C 13/00

(40) Zveřejněno 30 06 81

(45) Vydáno 15 01 84

(75)

Autor vynálezu

LUKEŠ EDUARD, RNDr., JILEMNICE, RASCHIK PETR ing., HORNÍ BRANNA

(54) Způsob výroby kolagenních obalů pro speciální druhy masných výrobků

1

Tento vynález se vztahuje na způsob výroby kolagenních obalů určených na grilované, opékané a drobné uzené a vařené masné výrobky.

Výroba umělých salámových obalů vychází z přizpůsobených živočišných materiálů, především pak z hovězí kůže.

Všeobecně se postupuje tak, že základní surovina, retikulární vrstva hovězí kůže se přemění za pomoci chemických látek a mechanického působení na zbotnalou kolagenní hmotu. Z kolagenní hmoty se pak pomocí kruhových trysek vytvoří trubice žádaného průměru. Obvykle se postupuje takovým způsobem, že se kůže patřičných rozměrů uvedou do styku s alkalickými a kysele reagujícími látkami, které mají botnací účinky. V tomto zbotnalém stavu se pak rozmělnují a rozvláknují. Rozvláknění zbotnalých částí kůže může být provedeno pomocí rýhovaných válců.

Rozvlákněný materiál se pak homogenizuje s přídavkem pitné vody upravuje na požadovanou viskozitu. Tím se získá hmota vynikající plasticitou a tvarovatelností. Kolagenní hmota se pak protlačuje kruhovitou šterbinou, kde rotující část šterbiny způsobuje částečné přeskupení kolagenních vláken.

Trubice vycházející z kruhové šterbiny je pak obvykle podrobena sušení a vytvrzování. Toto se pak provádí tak, že trubice naplněná vzduchem prochází vyhřívaným sušicím kanálem a poté je podrobena oplachování roztokem obsahujícím vytvrzovací látky obvykle na bázi aldehydů. V jiném případě se tvrdící látky přidávají do kolagenní hmoty v průběhu homogenizace a vysušený obal se pak vystaví účinku neutralizačních látek. Vytvrzená a usušená trubice se pak obvykle neutralizuje a dále upravuje.

210915

Nově bylo nalezeno, že požadovaných vlastností obalů pro speciální druhy mastných výrobků jako jsou výrobky určené na grilování, opékání nebo konzumaci s obalem, lze dosáhnout tím způsobem, že vytvrzený a usušený obal se vystaví účinku neutralizačních, především alkalicky reagujících látek. Tvrzení obalu se zcela vypustí a obal se vystaví působení neutralizačních látek, přičemž se uvede do okolí pH odpovídající izoelektrickému bodu.

Způsob výroby vyplývá z následujících příkladů provedení:

P ř í k l a d 1

Vysušená kolagenní trubice neobsahující žádné tvrdící látky se vystaví opakovanému účinku vodného roztoku obsahujícího 5 % hydrouhličitanu sodného a 15 % glycerinu.

P ř í k l a d 2

Vysušená kolagenní trubice neobsahující žádné tvrdící látky se vystaví opakovanému účinku vodného roztoku obsahujícího 5 % octanu sodného a 15 % glycerinu.

P ř í k l a d 3

Vysušená kolagenní trubice neobsahující žádné tvrdící látky se vystaví opakovanému účinku roztoku 3 % hydrouhličitanu sodného a 2 % octanu sodného a 15 % glycerinu.

P ř í k l a d 4

Vysušená kolagenní trubice neobsahující žádné tvrdící látky se vystaví opakovanému účinku působení amoniaku o koncentraci 10 %.

P Ř E D M Ě T V Y N Á L E Z U

1. Způsob výroby kolagenních obalů pro speciální druhy mastných výrobků určených na grilování, opékání a drobné uzené a važené masné výrobky, vyznačený tím, že vytvarovaná a usušená kolagenní trubice se vystaví účinku roztoku solí slabých organických a anorganických kyselin nebo amoniaku v koncentraci 1 až 10 % ve vodném 5 až 20 % roztoku plastifikačních látek.

2. Způsob výroby podle bodu 1, vyznačený tím, že jako neutralizačních látek se použije hydrouhličitanu sodného, octanu sodného nebo jejich směsi.

3. Způsob výroby podle bodu 1, vyznačený tím, že jako neutralizační látky se použije amoniaku o koncentraci 1 až 15 %.

4. Způsob výroby podle bodu 1, 2 a 3, vyznačený tím, že jako plastifikační látky se použije glycerinu.