



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVĚDČENÍ

(21) (PV 8074-77)
(22) Přihlášeno 05 12 77

(40) Zveřejněno 31 07 79
(45) Vydáno 30 10 81

196859

(11) B1)

(51) Int. Cl.³

A 22 C 13/00

(75)
Autor vynálezu

PŘIBÍK IVO, KUČERA JINDŘICH, Ing., JILEMNICE
A RASCHIK PETR, Ing., HORNÍ BRANÁ

(54) Umělý jedlý obal na potravinářské výrobky

1

Vynález se týká umělého jedlého obalu na potravinářské výrobky jako jsou uzeniny a sýry, zhotoveného z kolagenní hmoty, určený zejména pro výrobky oddělované zakrucováním, který je pravidelně zakřiven do tvaru šroubovice. Podobný tvar je znám u obalů o průměrech 35 mm a vyšších pod názvem věncová nebo kroužková střeva, jež se používají k výrobě točených salámů, pro menší průměry se tento tvar neužíval. Obaly podle tohoto vynálezu jsou vhodné pro výrobky jako jsou např. frankfurtské párky.

Charakteristickým znakem umělých jedlých obalů, používaných do dnešní doby, pro výrobky typu frankfurtský párek, je jejich přímý tvar. Tímto znakem se zjevně odlišují od výrobků zpracovaných v přírodních skopových, vepřových nebo podobných střívkách. Výrobní zařízení těchto obalů vylučují jejich jakékoliv tvarové úpravy a přímý tvar, daný při výrobě, si obal ponechá i po naražení a tepelném opracování výrobku.

Jednotlivé nožky, např. u frankfurtských párků, se oddělují převážně zakrucováním řidčeji sponováním nebo převazováním. Snahou výrobce umělých obalů je vyrábět obaly, které v maximální míře zdůrazňují dobré vlastnosti přírodních střívek, jež dále zůslechťují. Tak např. u hotového frankfurtského párku, zpracovaného v umělém obalu, je požadována křehkost skusu, dobré uza-

2

vření konců, celkově dobrý vzhled a zabarvení, v neposlední řadě má hotový výrobek vyhovovat i po stránce tvarové. Poslednímu uvedenému požadavku vyhovují v plné míře uzeniny naražené do umělých obalů podle vynálezu. Obal si tímto tvarováním získává při používání některé další výhodné vlastnosti — o nich je pojednáno dále.

Je všeobecně známo, že při narážení frankfurtských párků do přímých obalů, musí být počet zákrutů oddělující jednotlivé nožky takový, aby při manipulaci s naraženými párky nedošlo k roztočení smotku a ke splynutí dvou sousedních nožiček. Počet zákrutů je odvislý dále na vlastnostech obalů a na typech narážecích strojů. Lze však říci, že v průměru dosahuje dvou a půl zákrutu, přičemž délka vytvořeného smotku bývá asi 12 mm. Na vytvoření smotku se spotřebuje asi 20 mm délky obalu, to je při délce jedné nožky párku 150 mm asi 12 % délky obalu. Je účelné, aby délka smotku byla co možno nejkratší, aby se na něj spotřebovalo co nejméně obalu. Toto je žádoucí i z hlediska dobrého uzavření konců nožiček, neboť jen krátký smotek může vytvořit přijatelně uzavřený konec po opětovném opracování. Z výsledků zkoušek, provedených do současné doby s obaly zakřivenými do tvaru oblouku, to je podle vynálezu, vyplývá, že lze snížit počet zá-

krutů smotku při používání těchto obalů asi o 30 %, aniž by se zvětšilo nebezpečí splnutí sousedních nožiček. Toto snížení počtu zákrutů přináší 3 až 4 % úsporu obalů a zpětně vede ke zlepšení celkového vzhledu naraženého párku.

Jak bylo uvedeno, je obal podle vynálezu zakřiven do tvaru pravidelné šroubovice, to znamená, že jednotlivé nožky párků budou zakřiveny do tvaru oblouku. Velikost zakřivení nebo středový průměr šroubovice, je

volen podle druhu výrobku a podle průměru obalu. Z praktických poznatků lze říci, že těchto obalů možno použít s výhodou pro průměry obalů 16 až 35 mm a pro středový průměr 150 až 350 mm.

Obaly lze vyrábět kontinuálním způsobem na speciálních linkách, které jsou uzpůsobeny zejména s ohledem na požadovaný středový průměr obalu.

PŘEDMĚT VYNÁLEZU

Umělý jedlý obal na potravinářské výrobky zakrucované, popřípadě nezakrucované, jako jsou uzeniny a sýry, z kolagenní hmoty, vyznačující se tím, že válcovitý obal o

průměru 16 až 35 mm je mechanicky uzpůsoben do tvaru šroubovice o středovém průměru 150 až 350 mm, přičemž je obal v tomto tvaru stabilizován.