

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Proprietatea Intelectuală

(51) Int. Cl.: A22C 13/00 (2006.01)

(12) CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

<p>(21) Nr. depozit: a 2009 0065 (22) Data depozit: 2009.06.16 (31) Nr.: 08159800.5 (32) Data: 2008.07.07 (33) Țara: EP (41) Data publicării cererii: 2011.05.31, BOPI nr. 5/2011</p>	<p>(13) A2</p>
<p>(71) Solicitant: NATURIN GmbH & Co, DE (72) Inventatori: GARCIA MARTINEZ, Ion Iñaki, ES; ARRARAS, Jose Angel, ES; KNORTZER Ernst, DE (74) Mandatar autorizat: MARGINE Ion</p>	

(54) Înveliș din collagen necomestibil, stabilizat, cu termen lung de păstrare, gata de umplere și procedeu de producere a acestuia

(57) Rezumat:

1
Invenția se referă la învelișuri din collagen
necomestibil pentru produse alimentare, care
5 nu necesită a fi înmuiate în apă sau sălămură
înaintea umplerii (învelișuri gata de umplere)
și la procedeu de preparare a acestora. În
10 special, invenția se referă la prepararea înveli-
șului din collagen necomestibil cu termen lung
15 de păstrare, stabilizat și gata de umplere cu o

2
umiditate între 27 și 50% din greutatea totală a
5 învelișului și o cantitate de sare cuprinsă între
2,5 și 30% din greutatea învelișului uscat, în
care sarea conține o sare a unui acid organic,
10 totodată învelișul este ambalat.

Revendicări: 28

Figuri: 9

Director Departament:

GUȘAN Ala

Examinator:

COLESNIC Inesa

Redactor:

LOZOVANU Maria

(54) Stabilized longlife non-edible ready-to-stuff collagen casing and method for preparing thereof

(57) Abstract:

1
The invention relates to non-edible collagen casings for food products which do not have to be soaked in water or brine just before stuffing (ready-to-stuff casings) and the method for preparing them. More specifically, the invention relates to the preparation of a stabilized longlife non-edible collagen casing ready-to-stuff comprising a moisture amount between 27% and 50% by weight based on

2
total casing weight and a salt amount between 2.5% and 30% by weight based on dry casing weight, wherein the salt comprises a salt from an organic acid and wherein the casing is packed.

Claims: 28

Fig.: 9

(54) Долгохранящаяся, стабилизированная, готовая к заполнению коллагеновая несъедобная оболочка и способ ее приготовления

(57) Реферат:

1
Изобретение относится к коллагеновым несъедобным оболочкам для пищевых продуктов, у которых отсутствует необходимость в замачивании в воде или в соляном растворе перед заполнением (оболочки готовые к заполнению) и способу их приготовления. В частности изобретение относится к приготовлению долгохранящейся, стабилизированной, готовой к

2
заполнению коллагеновой несъедобной оболочки с содержанием влаги от 27 до 50% от полного веса оболочки и с содержанием соли от 2,5 до 30% от веса сухой оболочки, в которой соль дополнительно содержит соль органической кислоты и оболочка при этом упакована.

П. формулы: 28

Фиг.: 9