ČESKOSLOVENSKÁ SOCIALISTICKÁ REPUBLIKA
(19)

ÚŘAD PRO VYNÁLEZY A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVĚDČENÍ

195631

(11) (B1)

(51) Int. Cl.[3]
A 22 C 13/00

/22/ Přihlášeno 24 05 78
/21/ /PV 3364-78/

(10) Zveřejněno 31 05 79

(45) Vydáno 15 04 82

(75)
Autor vynálezu RASCHIK PETR ing., HORNÍ BRANNÁ a VALENTA VLADIMÍR ing., JILEMNICE

(54) Loupatelné kolagenní obaly a celulózové fólie

1

Vynález se týká loupatelných kolagenních obalů a celulózových fólií na uzeniny a sýry.

Pro výrobu salámů a zauzovaných sýrů se v současné době používá nejčastěji obalů vyrobených na bázi kolagenu, celulózy a různých průmyslových polymérů. Použitím těchto druhů obalů je především v masném průmyslu umožněn pronikavý rozvoj zpracovatelské techniky při maximální možné míře standardizace výroby mletých uzenin. Spolu s rozvojem prodeje porcovaných balených výrobků byl však konstatován závažný nedostatek především kolagenních a celulózových střev, a to přílišná adheze obalu k náplni. V masných závodech, kde se salámy před krájením na plátky zbavující obalu, takto vznikají ztráty na uzenině ulpělé na střevě a vzrůstá pracnost při loupání.

Kolagenní a celulózová střeva, připravená podle vynálezu, se vyznačují velmi dobrou loupavostí. Tato vlastnost je dána použitím cukroglyceridů vyšších mastných kyselin jako jedné ze složek stěny kolagenního nebo celulózového obalu.

Při přípravě kolagenních střev se vodná emulze s širokým rozmezím 0,1 až 20 % hmot. cukroglyceridů s výhodou homogenizuje se zbotnalou kolagenní hmotou ve hnětačích nebo se nanáší na vnitřní stěnu vytvarovaného střeva. V obou případech se obsah cukroglyceridů ve střevě pohybuje v rozmezí 0,2 až 5 % hmot. na hmotu kolagenu.

U celulózových střev, pokud jsou připravována kombinací celulózy s degradovaným kolagenním materiálem, se cukroglyceridy s výhodou přidávají v množství 0,2 až 5 %

2

hmot., případně je možno vodnou emulzi cukroglyceridů nanášet na vnitřní stěnu celulózového střeva.

Příklady použití

P ř í k l a d 1

Z kolagenního materiálu, s výhodou z hovězí štípenkové klihovky, se známým způsobem působením zásad a kyselin připraví zbotnalý materiál s obsahem vody v rozmezí 80 až 90 % hmot. V průběhu homogenizace materiálu ve hnětačích se přidává ke hmotě s obsahem 100 kg kolagenu 200 kg vodné emulze s obsahem 0,75 % hmot. cukroglyceridů kokosového tuku. Homogenizovaná hmota o pH 2,5 až 3,5 se extruduje do tvaru nekonečné hadice požadovaného průměru, suší a stabilizuje aldehydy.

P ř í k l a d 2

Příprava podle příkladu 1, s tím rozdílem, že v průběhu homogenizace kolagenní hmoty se přidává pouze voda. Vodná emulze s obsahem 3 % hmot. cukroglyceridů kokosového tuku se nanáší na vnitřní stěnu kolagenního střeva o sušině 75 až 90 % hmot.

P ř í k l a d 3

Celulózová podložka se impregnuje roztokem klihu s obsahem 1,5 % hmot. cukroglyceridů kokosového tuku na hmotu klihu. Impregnovaná fólie se stáčí do tvaru válce, lepí v podélném slepu, stabilizuje aldehydy a suší.

Příklad 4

Příprava podle příkladu 3, s tím rozdílem, že cukroglyceridy kokosového tuku se do roztoku impregnačního klihu nepřidávají. Vodná emulze s obsahem 3 % hmot. cukroglyceridů kokosového tuku se nanáší na vnitřní stěnu celulózového střeva.

PŘEDMĚT VYNÁLEZU

1. Loupatelné kolagenní obaly a celulózové fólie, impregnované degradovaným kolagenem, vyznačující se tím, že obsahují 0,2 až 5 % hmot. cukroglyceridů vyšších mastných kyselin.

2. Loupatelné obaly na uzeniny a sýry podle bodu 1, vyznačující se tím, že jako cukroglyceridů vyšších mastných kyselin se používá cukroglyceridů kokosového tuku.

Severografia, n. p., závod 7, Most