

1. Спосіб попереднього вимочування неїстівних колагенових оболонок для харчових продуктів і підвищення їх міцності обтиснення і стійкості при термообробці, який **відрізняється** тим, що висушену колагенову оболонку обробляють водним розчином щонайменше однієї солі, вибраної з групи, що складається з бікарбонату натрію, сульфату натрію, хлориду амонію, хлориду кальцію, кислого фосфату натрію, кислого фосфату калію, хлориду калію, сульфату амонію, причому загальна концентрація солей знаходиться в інтервалі 5-18 мас. %.

2. Спосіб за п. 1, в якому водний розчин для обробки висушеної колагенової оболонки також містить хлорид натрію.

3. Спосіб за п.1 або 2, в якому загальна концентрація солей знаходиться в інтервалі 8-12 мас. %.

4. Спосіб за будь-яким з пп. 1-3, в якому водний розчин містить щонайменше дві солі.

5. Спосіб за будь-яким з пп. 1-4, в якому попередньо вимочену зміцнену неїстівну колагенову оболонку додатково упаковують під вакуумом.

6. Попередньо вимочена зміцнена неїстівна колагенова оболонка, отримана способом за будь-яким з пп. 1-5.