

Данное изобретение описывает способ предварительного вымачивания несъедобной коллагеновой оболочки для пищевых продуктов и повышения ее прочности обжарки и стойкости при термообработке, и оболочку, полученную таким способом. Способ включает обработку высушенной коллагеновой оболочки водным раствором, по крайней мере, одной соли, выбранной из группы, состоящей из бикарбоната натрия, сульфата натрия, хлорида аммония, хлорида кальция, кислого фосфата натрия, кислого фосфата калия, хлорида калия, сульфата аммония, в частности, в комбинации с хлоридом натрия, причем общая концентрация солей находится в интервале 5-18 масс. %.