

Даний винахід описує спосіб попереднього вимочування неїстівної колагенової оболонки для харчових продуктів і підвищення її міцності обтиснення і стійкості при термообробці, та оболонку, одержану таким способом. Спосіб включає обробку висушеної колагенової оболонки 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, зокрема, в комбінації з хлоридом натрію, причому загальна концентрація солей знаходиться в інтервалі 5-18 мас. %.