



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **146293** (13) **U**
(51) МПК (2021.01)
A22C 13/00
A23J 1/00
A23J 1/10 (2006.01)

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО
"УКРАЇНСЬКИЙ ІНСТИТУТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ"

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2020 03216	(72) Винахідник(и): Гайдай Тетяна Василівна (UA), Кірута Світлана Іванівна (UA), Чумаченко Тамара Василівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 28.05.2020	
(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 11.02.2021	(73) Володілець (володільці): ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ПРИЛУЦЬКИЙ ЗАВОД - "БІЛКОЗИН", вул. Дружби Народів, буд. 44, м. Прилуки, Чернігівська обл., 17507 (UA)
(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: 10.02.2021, Бюл.№ 6	(74) Представник: Свентозельська Тетяна Русланівна, реєстр. №414

(54) КОЛАГЕНОВА ОБОЛОНКА З КОЛАГЕНОВИМ ГЕЛЕМ ДЛЯ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ І СОСИСОЧНИХ ВИРОБІВ

(57) Реферат:

Колагенова оболонка для ковбасних виробів і сосисочних виробів містить колагеновий гель, який виготовляють з колагеновмісного матеріалу, кислоти соляну синтетичну технічну з концентрацією 5 % та воду.

UA 146293 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до ковбасного виробництва, зокрема до виробництва колагенових оболонки для ковбасних виробів таких як варені, варено-копчені, напівкопчені, сирокпчені, сиров'ялені ковбаси і копченості, сосиски та сардельки.

Колагенові оболонки широко використовуються у ковбасному виробництві. Від якості та складу оболонки залежить її міцність та цілісність.

Відомі світові виробники колагенових оболонки для ковбасних виробів, такі як "Фабіус" (Польща), "Viscofan" (Німеччина), "DEVRO" (Великобританія).

Всі вищезазначені виробники виготовляють колагенові оболонки з колагенових волокон, виділених під час хімічної обробки голиного спилку шкір великої рогатої худоби.

Потім колаген формують шляхом екструдуння у плівку трубчасті форми, сушать до низького вмісту води та змотують в рулони. Ці рулони піддаються додатковому обробленню для задоволення потреб кінцевого споживача.

Методи виготовлення таких оболонки описано в багатьох патентах, зокрема у патентах США № 3,235,641, № 3,579,358 та № 20 3,930,035.

Недоліками колагенової оболонки є те, що під час технологічного процесу її виробництва, можливе часткове руйнування колагенових волокон. Причинами руйнування є склад і топографія сировини, пора року, температурні режими і фізичний вплив обладнання та інше.

Порушення цілісності колагенових волокон впливає на якість колагенової оболонки: міцність, термостійкість та інші показники якості.

В основу корисної моделі поставлена задача розробити та удосконалити склад колагенової оболонки для ковбасних виробів з метою поліпшення показників якості: міцності, термостійкості, стабільності діаметра, зовнішнього вигляду.

Поставлена задача вирішується у колагеновій оболонці для ковбасних виробів і сосисочних виробів, яка містить колагеновий гель, який виготовляють з колагеномісного матеріалу, кислоту соляну синтетичну технічну з концентрацією 5 % та воду.

Колагеновий гель готують наступним чином: оболонку колагенову сортують, подрібнюють на ножовому подрібнювачі з діаметром отворів 5 мм і упаковують в поліетиленові пакети, які зберігають в холодильнику при температурі 8-12 °C до моменту переробки їх на колагеновий гель.

В реактор АСЕ 1.0-2-12 набирають 340 л води і 60 л 5 % розчину соляної кислоти. Подрібнений колагеномісний матеріал в кількості 120 кг завантажують в реактор. Заливають воду до позначки 750 л. Колагеномісний матеріал варять 2,5-4 години в залежності від початкової t води. При досягненні температури колагенового гелю 90 °C пар перебивають. При досягненні температури колагенового гелю 95 °C його вивантажують в візки, після чого колагеновий гель охолоджують до температури 25-30 °C і візки з колагеновим гелем транспортують в холодильник, де його зберігають при температурі 8-12 °C впродовж 24-72 годин.

Технічний результат запропонованої корисної моделі полягає в тому, що додавання колагенового гелю у склад колагенової оболонки під час її виробництва дозволяє покращити показники якості колагенової оболонки для виробництва ковбасної колагенової оболонки та сосисочної колагенової оболонки: покращити термостійкість, збільшити міцність, стабілізувати діаметр, покращити зовнішній вигляд оболонки, зменшити витрати на виробництво колагенової оболонки за рахунок додавання колагенового гелю, виготовленого шляхом переробки колагеномісного матеріалу.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Колагенова оболонка для ковбасних виробів і сосисочних виробів, яка містить колагеновий гель, який виготовляють з колагеномісного матеріалу, кислоту соляну синтетичну технічну з концентрацією 5 % та воду, при наступному співвідношенні компонентів:

колагеномісний матеріал, одержаний шляхом подрібнення	
оболонки колагенової ковбасної і сосисочної	120 кг
кислота соляна синтетична технічна з концентрацією 5 %	60 л
вода	до 750 л.