

FL/H.



MEMORIA DESCRIPTIVA

para una patente de invención por veinte años, por = Procedimiento para la fabricación de tripas o envueltas artificiales para salchichas = a favor de Don Jacob SAMUEL, Don Carl LIPMANN y Don Bruno GATJENS, residentes respectivamente en Bonn, Lonnestrasse 23, y Hamburg 15, Wendenstrasse, 45, (Alemania).-

=====

El invento se refiere a un procedimiento para la fabricación de tripas o envueltas artificiales para salchichas.

En la fabricación de envueltas artificiales como las que preferentemente son empleadas en la fabricación de las salchichas, se ha procedido según procedimientos conocidos de tal manera que una masa, que es obtenida de materias ani-



males es aplicada sobre un tejido, por ejemplo de seda, el cual forma el soporte para la envuelta; estas tripas artificiales tienen el gran inconveniente de la falta de digestibilidad producida por la seda que contiene.

Se ha propuesto además la fabricación de membranas artificiales de tal manera que los nervios animales sean abiertos en finisimas fibras e hilados y entrelazados o tejidos en mangas redondas. También se ha intentado producir envueltas de aloumina, caseina y gelatina y viscosa para las salchichas.

Pero también estos procedimientos conocidos son acompañados de considerables inconvenientes.

En las envueltas que son fabricadas por medio del hilado de nervios abiertos, la fibra animal ha encontrado una elaboración tal que la envuelta no se adapta ya a la variación de volumen en el secado y estalla.

Las envueltas construidas de gelatina, viscosa y masas análogas, tienen igualmente el inconveniente de la difícil digestibilidad. A esto hay que agregar que los procedimientos conocidos son prolijos y costosos.

El invento se distingue por el contrario, por una operación de fabricación sencilla, mientras que por otra parte la envuelta obtenida conserva las buenas propiedades de la tripa natural en una forma completamente intacta, es fácilmente digerible y se adapta ampliamente al encogimiento de la salchicha en la desecación y el ahumado. El nuevo procedimiento consiste en que, por medio de trituración de productos animales, especialmente de aquellos que tienen estructura fibrosa por ejemplo la piel y la carne, son elaborados en masas obtenidas con o sin líquidos, mediante dobles tobe-



ras, en formas tubulares o de mangas, llegan a las cámaras de desecación o son desecadas en moldes de forma cilíndrica, por ejemplo tubos o tejidos de forma tubular, de los cuales son luego separadas las distintas envueltas para salchichas.

El procedimiento se desarrolla como sigue:

Materias de origen animal, como por ejemplo, carne, piel, nervios, etc, son deformadas en máquinas trituradoras, rodillos de fricción, máquinas frotadoras, rodillos de picar carne, etc, mediante adición de la cantidad necesaria de líquido, por ejemplo agua, y elaboradas por medio de agitación en una emulsión homogénea.

La adición de agua es por ejemplo, de 15 á 40 % y se rige según que la emulsión haya de ser espesa o fluida.

Esta suspensión es introducida desde un embudo de admisión en una doble tobera y es sacada por presión de la misma, por un medio de presión adecuado, por ejemplo, aire comprimido, etc, en el cual caso, la abertura de salida de la tobera corresponde a la sección transversal de la envuelta para la salchicha.

La emulsión que en su consecuencia sale en forma anular es secada a la salida por ejemplo, haciéndola salir a una cámara calentada y pasando en ella a la forma de una manga sólida.

La emulsión de materias se puede también hacer salir sobre moldes, por ejemplo, sobre punzones giratorios de forma cilíndrica o tubos de madera y metal, etc, y en caso dado también sobre tejidos de forma cilíndrica a los que puede darse tensión suficiente en forma conocida; la emulsión se solidifica sobre estos moldes en formas cilíndricas o tubulares, de las que son separadas las distintas envueltas para las salchi-



chas.

Hero en todos los casos, en que sean empleados tales tejidos, sirven estos solo como base sobre la que se forma la envuelta para la salchicha. No pueden quedar encerrados en la envuelta porque esto es una característica del invento el que la envuelta para la salchicha conste exclusivamente de materias animales.

N O T A

Descrito suficientemente el presente invento lo que se declara como de novedad e invención propia, son las siguientes reivindicaciones:

1^a. Procedimiento para la fabricación de tripas artificiales, por ejemplo envueltas artificiales para salchichas, caracterizado porque masas fabricadas por medio de la trituración de productos animales, especialmente aquellos que tienen estructura fibrosa, por ejemplo, piel y carne, con o sin líquidos son elaboradas mediante el empleo de dobles toberas, en forma de tubos o mangas, llegan a la desecación en las cámaras secadoras o sobre moldes cilindricos por ejemplo tubos o tejidos de forma cilíndrica, de los cuales son luego separadas las distintas envueltas para las salchichas.

2^a. Procedimiento según reivindicación 1^a, caracterizado porque la trituración se verifica por medio de aplastamiento por rodillos de fricción.

3^a. Procedimiento para la fabricación de tripas o envueltas artificiales para salchichas.- según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva.



Consta esta memoria descriptiva de cinco páginas foliadas y escritas por una sola cara.

Madrid, a 20 de abril de 1926.

Isaacio López y López.-

P.P.-

Firma manuscrita de Isaacio López y López, con una línea horizontal que atraviesa la firma.