

ES/.

(Gr. 1. Clase 6.)



P A T E N T E

a favor de la

Sra. Vda. de L. M a r n e t , domiciliada en BARCELONA

por:

" Perfeccionamientos en la fabricación de la mortadela y embutidos similares "

M e m o r i a D e s c r i p t i v a

En la fabricación de la mortadela se emplea como envolvente del embutido una funda de tripa convenientemente preparada que se introduce dentro de los moldes al dar forma al embutido y después de cocida la mortadela se envasa en latas, unas veces con la misma envolvente de tripa y otras veces quitándole esta envolvente de tripa.

Jomo las tripas naturales no tienen el diámetro que acostumbran a tener los embutidos de mortadela se necesita para for-



mar las envolventes coser varios pedazos de tripa lo que dá a estas envolventes un aspecto desagradable además de encarecer la fabricación .

El perfeccionamiento objeto de esta patente consiste en esencia en substituir la funda o envolvente de tripa por una funda de papel pergamino u otro papel resistente e impermeable a la grasa. Este papel se cose en una máquina de coser ordinaria formando una bolsa de las dimensiones del molde en el que se ha de comprimir o formar la mortadela y una vez hecho esto se coloca esta funda en el molde, exactamente como se hace con las fundas o envolventes de tripa y se prosigue la fabricación de la mortadela exactamente lo mismo que cuando se emplean fundas o envolventes de tripa.

La funda de papel resiste la cocción y demás operaciones de la fabricación de la mortadela exactamente lo mismo que las fundas de tripa y tiene además la importante ventaja de que en su composición no entran sustancias nocivas para la salud y de que se conserva indefinidamente sin necesitar el empleo de ácidos ni de ninguna otra sustancia y por lo tanto no corre el peligro de descomponerse perjudicando la calidad del producto y la salud del consumidor, como ocurre fácilmente con la tripa.

En la fabricación industrial de mortadela con el perfeccionamiento objeto de esta patente, dá buenos resultados el empleo del papel que se fabrica usualmente en Francia con el nombre de "papier sulfurisé souple". Este papel se cita solamente como ejemplo, sin que la invención se limite al empleo de este papel, sino que puede utilizarse cualquier clase de papel pergamino o de papel impermeable a la grasa con tal de que tenga las condiciones de resistencia y flexibilidad necesarias.

El papel que se ha de utilizar para hacer las fundas es conveniente dejarlo algún tiempo en una atmósfera húmeda con lo cual el papel se ablanda y queda con una flexibilidad y resistencia similares a la tripa que se emplea para la fabricación de mortadela y en

25



este estado del papel se deja coser fácilmente sin romperse en una máquina de coser usual, de manera que puede prepararse la funda o envoltivo lo mismo que se hace con la de tripa es decir con mucha mayor facilidad pues cada envoltivo de papel está constituida de una sola pieza y no necesita más que una costura longitudinal y otra en el extremo que ha de quedar cerrado.

Se acompaña a la presente memoria una muestra de envoltivo de papel para la fabricación de mortadela ya cosida a punto para introducirla en el molde y efectuar el llenado de éste.

---=., N O T A ., =---

Se reivindica como objeto de esta patente:

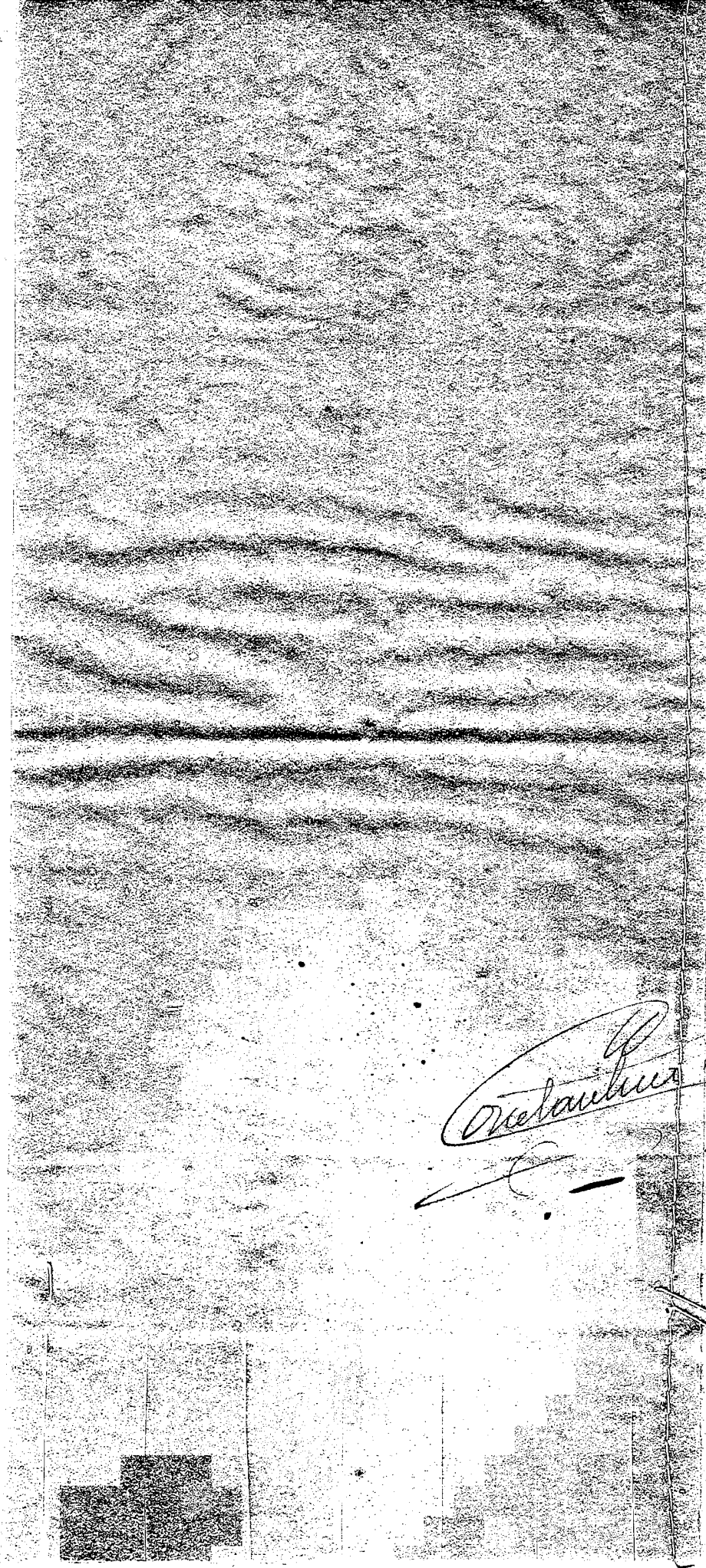
1). En la fabricación de mortadela y embutidos similares el perfeccionamiento consistente en substituir la funda o envoltivo de tripa, por una funda o envoltivo de papel pergamino u otro papel impermeable a la grasa, efectuando el llenado de esta envoltivo en el interior del molde, la cocción y demás operaciones de fabricación de la mortadela de la misma manera que si se empleasen envoltivos de tripa.

2). En la fabricación de mortadela con el perfeccionamiento consignado en la reivindicación anterior, el humedecimiento del papel pergamino antes de preparar la funda o envoltivo, para que se ponga blando y flexible de manera que se pueda coser en una máquina de coser ordinaria sin que se rompa, lo mismo que las envoltivos de tripa.

3). Perfeccionamientos en la fabricación de la mortadela y embutidos similares.

Barcelona, 25 de octubre de 1927.

P. A.
Antoni Miquel Ripoll



ESCALA VARIABLE

Manuel de los Rios

