

JE/



P A T E N T E D E I N V E N C I O N

a favor de

PRODUCTOS SELECTOS DEL CERDO S.A. - domiciliada en MANLLEU.

por

"Perfeccionamientos en el envasado de embutidos y fiambres en latas o tarros de cristal".

-----:-----

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

La presente invención se refiere al envasado y conservación en latas o tarros de embutidos y fiambres.

Con mucha frecuencia se presenta el caso en que, con motivo de un viaje, una excursión, o simplemente, una reunión familiar o entre varios amigos, es preciso proveerse de ciertos alimentos adecuados, entre los cuales gozan de una gran preferencia los embutidos de carne de cerdo y los fiambres de todas clases, los cuales por su misma naturaleza se prestan perfectamente a ser transportados con facilidad y a arreglar con ellos

5

10 platos muy sabrosos.



Sin embargo, no siempre resulta conveniente adquirir un embutido entero de cada clase, o una cantidad grande de jamon u otros fiambres, pues si no se consumen en breve plazo, pierden sus cualidades de buen sabor, se resecan y hasta llegan a es-
5 tropearse.

Esto mismo sucede, y aun con mas rapidez, si se adquiere la cantidad necesaria de estos alimentos ya cortada en rodajas o laminas y no se pueden consumir inmediatamente, pues además de ser su transporte mucho mas delicado, todavia se secan
10 mas aprisa, por ser su exposición al aire mas completa.

Con el fin de facilitar al consumidor, que pueda disponer de estos alimentos asi preparados, en cualquier momento que los necesite, y los encuentre siempre con todas sus buenas cualidades se ha ideado el procedimiento de envasado que constituye
15 el objeto de esta patente, y que consiste en envasar en latas o tarros de cristal una variedad o surtido de rodajas de diferentes embutidos y fiambre inmovilizando y protegiendo estas rodajas dentro del envase ya sea envolviéndolas con papel o una pelicula a base de celulosa o tambien acabando de llenar el envase
20 se con gelatina.

Para ello se escoge primeramente, la clase de embutidos o fiambres que se desean envasar, que tanto pueden ser los curados al aire como salchichon, salchichon Imperial (fuet), etc. como los previamente cocidos o que han sufrido otras operaciones.
25 nes. Luego se cortan en rodajas o láminas y tomando unas cuantas de cada producto escogido se envuelven y separan con un papel adecuado. Tambien pueden colocarse directamente en el envase protegiendo el contenido con un baño o una capa de gelatina. Preferiblemente se esteriliza el envase antes de llenarlo, y una
30 vez lleno se cierra haciendo en él el vacio por medio de alguna de las máquinas usuales.



La esterilización y el cierre del envase, pueden también hacerse por un aumento de temperatura, en recipientes apropiados pero como los embutidos y fiambres siempre contienen grasas, éstas se derriten en parte al calentar el producto durante la esterilización y su aspecto no queda tan agradable. Por lo tanto es preferible usar el procedimiento del vacío, que conserva siempre los productos con el buen aspecto que tenían en el momento del envasado.

Con el perfeccionamiento objeto de esta patente se consigue que el consumidor pueda disponer de embutidos y fiambres de distintas clases envasados en una sola lata o tarro y siempre pronto para su uso. Esto es muy conveniente en multitud de casos, no solo para viajes y excursiones, como se ha dicho, sino también para una familia que desee preparar entremeses, por ejemplo, y ha de adquirir por separado cada uno de los productos salchichón, mortadela, foie-gras, jamón etc. enteros o en piezas sueltas, lo cual supone un desembolso respetable, mientras que con los envases de un surtido de fiambres, que se acaban de describir, se reduce tal desembolso, al mismo tiempo que se crea una comodidad, con las ventajas de consumir los productos frescos, salubres y bien conservados.

N O T A

Se reivindica como objeto de esta patente:

1) El perfeccionamiento en el envasado de embutidos y fiambres, que consiste en preparar en un mismo envase, varias rodajas de diferentes clases de embutidos y fiambres, tanto en los curados al aire como de los cocidos cerrando convenientemente el envase para asegurar su conservación.

2) El perfeccionamiento en el envasado de embutidos y fiambres, según la reivindicación 1, consistente en que las va-



rias rodajas de cada uno de los productos, se colocan en un envase previamente esterilizado, protegiendolas con un envoltorio o con gelatina, y cerrando el envase al mismo tiempo que se hace el vacio en el mismo.

- 5 3) Perfeccionamientos en el envasado de embutidos y fiambres en latas o tarros de cristal.

Barcelona 22 de marzo de 1930.

P. A.