



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

a favor de

THE ATLANTIC COAST FISHERIES COMPANY, domiciliada en NEW YORK
(E.U.)

por:

” Procedimiento de preparación de tajadas comestibles ”

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

La presente invención se refiere a productos comestibles
y mas especialmente a tajadas o rebanadas de viandas, cortadas
transversalmente a la fibra muscular y al procedimiento para ob-
5 tenerlas.

Se ha encontrado que se pueden obtener tajadas, formadas
por varios trozos de carne u otros comestibles, cortados trans-
versalmente sin la ayuda de adhesivos, grapas, cosidos, ni dis-
posiciones análogas en la formación de la barra. Esto se
10 consigue formando una barra o paquete de vianda, de tamaño

previamente determinado envolviendo dicho paquete en espiral con una tira o cinta, preferiblemente dispuesta de modo que las sucesivas vueltas se superpongan y finalmente cortando transversalmente esta masa envuelta.

5 Es además objeto de esta invención proporcionar un método para formar tajadas con varios trozos de carne cortados transversalmente y que tengan una faja alrededor sin que esta faja tenga ningún medio positivo para fijarla, tal como adhesivos, grapas, cosidos o análogos.

10 Otro objeto de esta invención es proporcionar un método para formar tajadas que comprende la formación de un paquete de forma previamente determinada, de un comestible tal como pescado, envolviendo este paquete en espiral con una tira o cinta de cualquier material conveniente, preferentemente de
15 manera que sus sucesivas vueltas se superpongan.

Una finalidad adicional de esta invención es proporcionar una tajada formada por varios trozos de vianda cortados transversalmente y que tengan una faja o tira arrollada espiralmente a su alrededor.

20 Otro objeto de la invención es proporcionar un producto alimenticio formado por una tajada compuesta de varios trozos de pescado cortados transversalmente y con una faja alrededor de los mismos, estando constituida esta faja por un material arrollado en espiral de modo que las sucesivas vueltas
25 del arrollamiento se superpongan.

Otros objetos de la invención aparecerán en la siguiente descripción, en las reivindicaciones, y en los planos adjuntos.

La figura 1 representa un paquete cilíndrico formado por varios filetes de pescado u otros alimentos, envuelta en
30 espiral y a punto para ser cortada.



La figura 2 es una vista en alzado de una tajada mostrando la faja de la misma.

La figura 3 es una vista en planta de una tajada.

5 Con referencia a las figuras, en las cuales las mismas partes estan representadas por los mismos numeros de referencia, el numero -1- designa varios trozos de comestible que forman una tajada juntados en una forma previamente determinada. En la figura 1 la masa o paquete es sensiblemente de forma cilindrica pero la invención no se limita a ello sino que
10 puede emplearse cualquier otra forma.

Aunque la siguiente descripción se reficre especialmente al pescado, se comprende que la invención no queda limitada a este comestible sino que es aplicable a todas clase de comestibles. La masa o paquete cilindrigo se obtiene disponien-
15 do el pescado, preferentemente en forma de filetes, en sentido longitudinal y con las fibras musculares paralelas unas a otras, en un receptaculo conveniente tal como un molde o una artesa o cubeta semi-cilindrica. Al formar este paquete, la adherencia de los filetes entre si puede mejorarse tratandolos
20 antes de la formación del paquete con una solución alcalina debil. La adherencia de los filetes entre si puede tambien mejorarse dejando que estos se sequen ligeramente. Esto hace que la capa natural de la superficie que contiene materias proteinaceas y viscosas, se vuelva mas espesa y pegajosa.

25 Despues que los filetes se han preparado en la forma descrita y se ha formado la masa o paquete cilindrico, se extrae esta masa del molde que le ha dado la forma. A medida que la masa sale del molde se vá envolviendo con una tira o cinta -2- de cualquier material conveniente. Con preferencia
30 la masa se envuelve formando una espiral, de manera que los sucesivos arrollamientos del envoltorio se superpongan, como



claramente se indica en el plano. En la práctica se ha encontrado que una cinta de un ancho aproximadamente de 3 a 5 cm. mantiene suficientemente apretada la masa y especialmente si las vueltas sucesivas se superponen aproximadamente la mitad del ancho de la cinta. Esta masa envuelta, entonces, se corta transversalmente por medio de un cuchillo. Formando la masa de un diametro previamente determinado y cortandola a gruesos tambien determinados, pueden obtenerse tajadas de un peso determinado y uniforme.

10 Estas tajadas se prestan muy facilmente a ser envueltas y embaladas en masa o en conjunto. Estas tajadas pueden ser congeladas antes de envolverlas o empaquetarlas, sirviendo esta congelación para conservar el producto y tambien para fijar la forma y cohesión de los trozos de la tajada en una
15 disposición permanente y como una unidad, pues la forma de la misma se conservará aun despues de la congelación.

Para formar el envoltorio espiral o cinta pueden usarse varios materiales. Se han obtenido resultados satisfactorios usando cintas de papel, papel pergamino, celulosa regenerada, telas u otros materiales analogos.
20

El papel y muchos otros materiales se estiran o alargan ligeramente cuando estan húmedos, Por lo tanto si el envoltorio se aplica en su estado normal seco y luego por cualquier causa se humedece, se alargará ligeramente haciendo que el envoltorio quede flojo. Para evitar esto la tira o cinta se humedece antes de envolver con ella el pescado. La operación preliminar de humedecido permite que el material envolvente se estire ligeramente y forme un envoltorio tirante y apretado. Tambien se aumenta la tracción y fricción del material envolvente con lo cual se evita que la faja resbale y quede floja.
25
30

En lugar de cortar la masa envuelta para formar las ta-



jadas como antes se ha descrito, puede cortarse en longitudes de 30 a 50 cm., formando cuerpos de una longitud determinada. Estos cuerpos, preferentemente de forma cilíndrica son congelados y después aserrados o cortados ya sea en estado de congelación o descongelados, para formar las tajadas.

En lugar de cortar la masa envuelta a longitudes determinadas, el comestible puede ya formarse en cilindros de longitud determinada y envolver estos en espiral como antes se ha descrito. Después de esto los cilindros de comestible pueden congelarse y luego cortarse o aserrarse a cualquier grueso que se desee tanto en estado de congelación como después de descongelados, tal como previamente se ha mencionado.

De lo que antecede se deduce que el envoltorio espiral proporciona una faja sensiblemente tirante que sujeta satisfactoriamente los distintos pedazos de pescado sin necesidad de usar adhesivos, grapas o medios análogos.

N O T A

Se reivindica como objeto de esta patente:

1) Un método para obtener tajadas o rebanadas comestibles que se caracteriza por la disposición de varios trozos de comestible con las fibras musculares paralelas unas a otras, para formar una masa o paquete de forma previamente determinada, y cortar dicha masa transversalmente a la misma.

2) Un método según la reivindicación 1, caracterizado en que se forma una masa o paquete sensiblemente cilíndrico de comestible, tal como filetes de pescado y se envuelve en espiral dicha masa o paquete.

3) Un método según la reivindicación 2, caracterizado en que dicha masa se envuelve en espiral por medio de una faja o cinta de material tal como papel, papel pergamino, celulosa regenerada o tela.



4) Un método según la reivindicación 3, caracterizado en que la cinta o capa de material se humedece antes de envolver la masa y después se enrolla en espiral sobre la misma de modo que las vueltas sucesivas se superpongan.

5) Un método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, caracterizado en que la masa de forma cilíndrica se corta o sierra transversalmente en trozos de cualquier grueso que se desee ya sea en estado de congelación, o descongelada.

10) 6) Un método según la reivindicación 1, caracterizado en que dicha masa se envuelve en espiral cortándola luego transversalmente a la misma, y congelando las porciones cortadas.

15) 7) Un método según la reivindicación 1, caracterizado en que la masa de forma previamente determinada se corta en pedazos que miden de 30 a 50 cm. siendo congelados estos pedazos y posteriormente cortados ya sea en estado de congelación o bien descongelándolos para formar tajadas.

20) 8) Un método según la reivindicación 1, caracterizado en que la masa o paquete se prepara en forma de cilindro de una longitud determinada, envolviendo en espiral cada uno de dichos cilindros y finalmente aserrando o cortando estos cilindros a los gruesos que se deseen ya sea en estado de congelación o de congelados.

25) 9) Procedimiento de preparación de tajadas comestibles.

Barcelona 28 de junio de 1930

P.A.



Fig. 1.

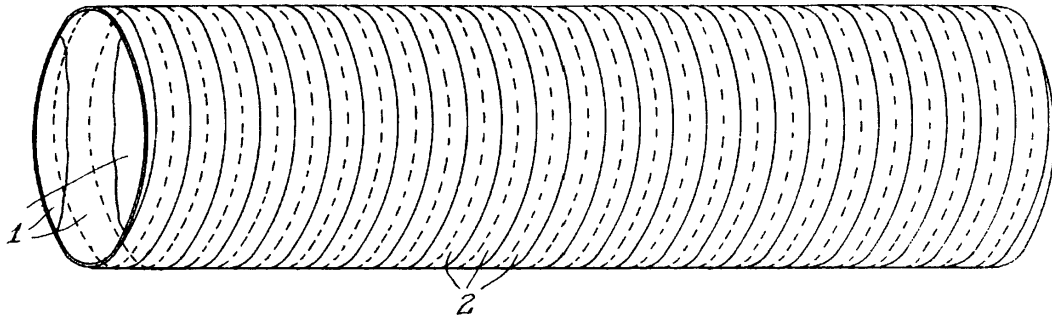


Fig. 2.

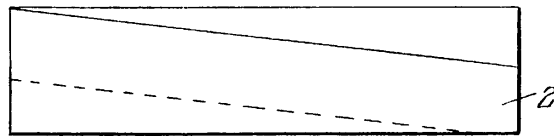
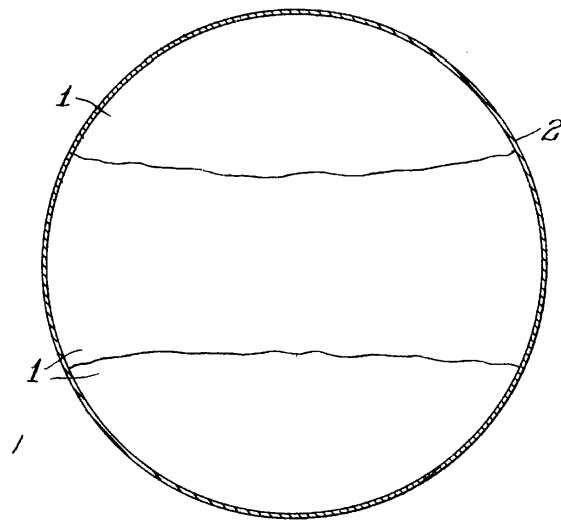


Fig. 3.



Manuel de la Cruz
1883



Patente N° 118902

Muy Ilustre Sr.

THE ATLANTIC COAST FISHERIES COMPANY, y en su representación José M^a. Bolibar y Pinós, Ingeniero Agente de la Propiedad Industrial, domiciliado en esta ciudad, Paseo de Gracia 30, con cédula personal de quinta clase N^o. 690, a V. S. atentamente expone:

Quenen 28 de junio ultimo solicitó la patente de invención N^o. 118.902, por: "Procedimiento para obtener tajadas o rebanadas de productos comestibles".

Que en cumplimiento del aviso publicado en el Boletín Oficial de la Propiedad Industrial de 16 de agosto ultimo, los recurrentes modifican el enunciado de la patente. A este efecto se acompañan nuevas memorias debidamente modificadas.

Por todo lo cual, los recurrentes a V.S. atentamente

S
S u p l i c a n: Se sirva disponer que se incluyan en el expediente de la patente 118902 las nuevas memorias que se acompañan y quese conceda dicha patente por: "Procedimiento de preparación de tajadas comestibles".

Barcelona uno de septiembre de mil novecientos treinta.

JOSE M.^a BOLIBAR
P. P.

Muy Ilustre Sr. Jefe del Registro de Propiedad Industrial.