

Patente Española

# MEMORIA

descriptiva sobre : " Perfeccionamientos en la fabricación  
de tupas o Camisas para embutidos. "

POR

*The Nisking Corporation*

DE

Chicago, Illinois,  
Virginia, Estados Unidos de América



# Memoria descriptiva

sobre

"Perfeccionamientos en la fabricación de tripas o  
"camisas para embutidos".

=====

Solicitantes: THE VISKING CORPORATION, residentes en:  
Nº 4311, Justine Street, Chicago, Illinois,  
Virginia, Estados Unidos de América.

=====

- El presente invento se relaciona especialmente con los medios en virtud de los cuales una tripa o camisa hecha de celulosa para la fabricación de embutido, se puede estampar o marcar de tal manera que la impresión, estampado
5. o marca que lleve dicha tripa o camisa pueda resistir perfectamente el tratamiento duro que ésta necesita experimentar en los procesos de fabricación envasado y demás de los embutidos. El invento se relaciona, además, con la producción de salchichas o embutidos marcados. En su
  10. consecuencia, en las operaciones del embutido y curado de las salchichas, la camisa de éstas podrá estar sujeta a humedecimiento, ahumado y cocido. Los métodos hasta hoy en día empleados por los fabricantes de embutidos, para identificar o marcar de otra forma sus productos
  15. no han dado resultados satisfactorios por razones que son



obvias. Dichos métodos comprenden: (1) el empleo de un marbete o marchamo que se ata al embutido; (2) la aplicación de una pequeña banda o faja impresa en el embutido, parecida a la fajita que se aplica a un cigarro; (3) la aplicación de una calcomanía sobre la camisa del embutido después de elaborado éste y (4) el marcar la salchicha o embutido después de fabricado, por medio de una marca que se estampa en caliente.

20. El presente invento es susceptible de aplicación a las tripas o camisas artificiales destinadas a la preparación de salchichas o embutidos ordinarios, salchichas alemanas, salchichón de Polonia, etc...

25. En la fabricación de salchichas alemanas o vienesas por ejemplo, se podrá adoptar el procedimiento que se describe en la patente Norte-americana nº 1.631.723, expedida en 7 de Junio de 1927 a nombre de Freund y en la patente Norte-americana nº 1.718.896 a nombre de Dietrich.

30. En último término, después de la operación del curado o ahumado y una vez que el producto ha llegado ya a manos del comprador, si se quiere, la tripa o camisa podrá ser desprendida del cuerpo del embutido, arrancándola sencillamente de éste.

35. Hasta hoy en día no ha podido llevarse a la práctica el aplicar marcas de fábrica u otra materia impresa o estampada a las tripas de embutidos, entre otras razones porque dicha estampación o marcado no podía resistir las operaciones del curado, tales como el ahumado, cocido u otras.

40. Las tripas o camisas hechas de celulosa que se producen expeliendo viscosa en forma tubular o de funda o camisa, pueden obtenerse hoy día en el mercado. Semejantes camisas presentan una superficie que ni es porosa ni tampoco absorbente en grado considerable. Los recurrentes han comprobado que mediante

45.

50.



55. el empleo de una tinta que reúna determinadas características se podrán efectuar impresiones o estampaciones sobre estas camisas de celulosa, de una manera satisfactoria tal que el estampado pueda resistir perfectamente las operaciones del curado y ahumado a que son sometidos los embutidos o salchichas en las operaciones ordinarias de los establecimientos de fabricación y envasado de esta clase de productos.

60. Para poder realizar esto hay necesidad de emplear una tinta especial que pueda endurecerse mediante el escape de ingredientes volátiles, o por cambio químico (por lo general la oxidación del medio fluido que sirve de vehículo al pigmento o por una combinación de los dos procedimientos, a fin de producir una película insoluble y densa que se adhiera perfectamente a la superficie de celulosa suave y relativamente antiporosa, no tan solo en el estado seco de la camisa de la salchicha, sino al ser sometida a las operaciones de humedecimiento, ahumado o cocido del embutido.

70. Es preciso también con el fin de asegurar buenos resultados que la tinta empleada tenga una gran potencia de ocultación, por decirlo así, es decir que tenga una gran opacidad y que pueda ser visible casi por entero por su propiedad en reflejar la luz; la camisa misma es de suma transparencia, así es que si la tinta transmite luz en grado alguno considerable, dará por resultado un efecto de color empañado y de aspecto poco atractivo.

80. El invento va representado en el dibujo que se acompaña cuya Fig. 1 es una vista con partes arrancadas y ligeramente en perspectiva de una funda o camisa para embutido en la cual vá aplicada por vía de ejemplo una marca arbitraria, realizada por medio de una operación de estampado apropiada, con arreglo al presente invento, 85. siendo la Fig. 2 otra vista, con partes arrancadas, de una



- ristra de chorizos o salchichas en la forma que aparecen despues de sometidas a las operaciones del curado, apareciendo la marca de fábrica intacta sobre la camisa del embutido. En los ejemplos considerados, la tripa o
90. camisa de celulosa vá indicada en A. Esta camisa, se prepara exprimiendo una solución de viscosa en forma tubular sometiéndola a la acción de agentes químicos coagulantes y regenerativos y purificando luego dicha camisa mediante su paso por unos baños de agua purificadores
95. apropiados. Por último, la camisa o tripa puede ser pasada por un baño acuoso que tenga un módico porcentaje de glicerina u otro agente higroscópico. El exceso de líquido podrá ser exprimido de la funda o camisa, secando luego ésta convenientemente. La escasa cantidad
100. o porcentaje de glicerina que queda en la camisa atrae una ligera cantidad de humedad manteniendo dicha camisa en estado relativamente blando y plegadizo. Una camisa o tripa de esta clase podrá tener una pared de distintos espesores, que dependerán del diámetro de la misma. Asi,
105. por ejemplo, las camisas de pequeño tamaño podrán tener una pared de un espesor como de .003 de pulgada; en cualesquiera de los casos la película que constituye esta camisa o tripa de celulosa es completamente transparente. Para la realización del presente invento se podrá emplear
110. una tinta que sea de la composición siguiente, indicándose los porcentajes en peso.
- Pigmento, (como óxido de titanio por ejemplo) 60-65%.  
Medio fluido o menstruo..... 40-35%.
- El fluido medio, o sea el vehiculo de los
115. pigmentos comprende de preferencia;
- Barniz de espato impermeable..... 10-20%
- Materia cerosa o grasosa insaponificable, (por ejemplo 5 a 7 partes de parafina y 100 partes de vaselina)..... 5-10%.
120. Aceites de linaza para litografía..... 70-85%.



Se podrá emplear un barniz de espató cualquiera apropiado. Preferentemente se emplea un barniz conocido en la industria de la fabricación de este producto por el nombre de barniz de China para las maderas. Por ejemplo,

125. el barniz podrá estar constituido por 25 gallo nes de un aceite secante preferentemente un aceite secante chino para la madera y 100 libras de una resina natural o sintética o una combinación de estas dos resinas. Asi, por ejemplo, se podrá emplear goma éster u otras gomas naturales, o

130. también podrán emplearse gomas sintéticas, tales como los productos de condensación del fenol de potencialidad reactiva.

Se podrá emplear un barniz de espató impermeable apropiado, preparado con arreglo a las especificaciones

135. del Bureau of Standards de los Estados Unidos, referente al barniz de espató resistente al agua, cuadro nº 18b, de especificaciones federales.

Se podrá emplear una materia sustitutiva cualquiera por la parafina y vaselina mezcladas que sea

140. de la naturaleza cerosa anteriormente citada. En el caso de emplearse una mezcla de parafina y vaselina, estas substancias deberán entrar, preferentemente en la proporción de 5 a 7 partes de parafina por 100 partes de vaselina.

El aceite de linaza litográfico (lito-aceite), empleado deberá ser de naturaleza tal que se haya alterado su consistencia mediante la aplicación de calor. Una gama de consistencias apropiada es de 0000 al número 8, conforme se designa en la industria de los lito-aceites.

145.

150. Después de efectuada la composición de una tinta de la naturaleza empleada se estampa en la camisa o funda del embutido de una manera cualquiera apropiada. Lo más acertado será pasar la camisa o tripa artificial del embutido por una máquina impresora que vá produciendo

155. las estampaciones a intervalos apropiados. Asi, por ejemplo,



conforme lo indica el dibujo, la marca podrá ser estampada en trozos o secciones sucesivas y a intervalos o espacios uniformes, yendo señalada por líneas de puntos y las líneas divisorias de estas secciones o trozos del

160. embutido.

En la Fig. 2 aparece una ristra de salchichas después de sometida a las operaciones del curado. La camisa después de introducido el embutido, ha sido pinchada en los puntos 1ª que corresponden a las líneas de puntos 1. Así, por ejemplo, se podrá formar una ristra de salchichas sobre un bastidor, en la forma que se indica en la patente norte-americana Dietrich nº 1.718.896, pinchándose la salchicha de trecho en trecho por medio de unas tenacillas o agarradores elásticos, sometiéndose la salchicha así sujeta a una operación de curado, tal como el ahumado.

La tinta empleada en la operación del estampado o marcado resiste perfectamente la acción de los ácidos, del humo de los vahos, grasas etc... y es también insoluble en agua hirviendo a pesar de que la tinta queda aplicada casi por completo sobre la superficie de la camisa. El secado de la tinta es producido por el escape de ingredientes volátiles, o por oxidación o por ambas razones. La camisa o funda artificial impresa podrá ser sometida si se quiere, a la acción de una corriente de aire caldeado según va pasando de la máquina de imprimir, activando de este modo el secado y "asiento" de la tinta.

Se ha podido comprobar que estas fundas o tripas de celulosa estampadas de la manera indicada, pueden llevar la materia impresa de manera que <sup>no</sup> se desprenda o borre al ser sometida a las diversas operaciones de la preparación y envasado del embutido. La materia o dibujo impreso conservará sus perfiles perfectamente definidos y en razón a la fuerza de ocultación de las letras o caracteres, estos destacarán en color muy vivo y pronunciado



por efecto de la fuerte reflexión de la luz por la materia impresa.

195. Por medio del presente invento, un fabricante de embutidos podrá aplicar su marca de fábrica, u otro texto impreso, si lo desea, a su producto. Este invento está indicadísimo para aquella clase de productos en los que la camisa de celulosa tiene que ser arrancada del cuerpo del embutido antes de ser consumido éste.

200. Si bien hemos indicado en el ejemplo del dibujo el enristrado o cuerda de salchichas, se sobrentiende que la salchicha, (valiéndonos de esta palabra en su más amplio significado para embutidos) podrá ser dividida en trozos. Por ejemplo, el salchichón de Bolonia podrá ser cortado en trozos o lonjas, sin necesidad de prepararlo en forma de ristras. X

205. La memoria descriptiva que antecede se expone para fijar las ideas en general, sin que de ello pueda sobrentenderse nada limitativo.

N O T A.

210. Habiendo ya descrito ampliamente la naturaleza de nuestro invento así como la manera de llevarlo a la práctica debemos hacer constar que las disposiciones anteriormente descritas son susceptibles de ligeras modificaciones de detalle sin que se altere el principio fundamental del invento. También se hace constar que

215. dicho invento se refiere a la patente Norte-americana de fecha 12 de Enero de 1931, señalada con el número de serie 508.278, acogiendo por lo tanto a los beneficios que conceden los Convenios Internacionales en

220. vigor y lo que constituye la esencia del invento y por lo que solicitamos patente de invención por veinte años en España es por: "Perfeccionamientos en la fabricación de tripas o camisas para embutidos"; caracterizándose por lo siguiente:

225. 1º.= Por un procedimiento que consiste en



estampar una marca , cifra o carácter impreso cualquiera por medio de una tinta opaca, impermeable, y a prueba de humo, sobre una tripa artificial o funda de celulosa materialmente seca, y en endurecer dicha tinta, rellenar  
230. o embutir la camisa artificial y someter el embutido a una operación de curado o ahumado.

2º.= Por un procedimiento con arreglo a la reivindicación 1ª que comprende el rellenar una tripa o camisa artificial, en la cual se habrán estampado previamente  
235. mente caracteres con una tinta que resista las operaciones del curado, (ahumado, cocido o ambas) a que es sometida dicha tripa artificial hecha de celulosa, despues de rellena de embutido.

3º.= Un procedimiento de fabricación de  
240. tripas o camisas de celulosa para embutidos, que lleven estampadas en su superficie marcas o caracteres con tinta opaca endurecida resistiendo dichas marcas o caracteres la acción del agua caliente, de los vahos y del humo, de tal manera que pueda dicha camisa o tripa artificial  
245. estampada rellenarse de carne de salchicha picada , curándose el producto embutido sin que se borren o esfumen la marca o caracteres.

4º.= Un procedimiento de fabricación de tripas o camisas artificiales de celulosa para embutidos,  
250. que lleven estampadas en su superficie marcas o caracteres con tinta opaca endurecida resistiendo dichas marcas o caracteres la acción del agua caliente de los vahos y del humo, estando la tinta que forma dichos caracteres compuesta de un pigmento y de un vehiculo o menstruo o  
255. fluido que comprende barniz de espato impermeable , grasa o materia insaponificable cerosa y aceites secantes de los empleados en la litografía.

5º.= Un procedimiento de fabricación de tripas artificiales o camisas para embutidos salchichas  
260. y similares , las cuales camisas llevan una serie de



estampaciones o caracteres hechos con una tinta opaca endurecida o consistente, insoluble y a prueba de humo, estando dichos caracteres o impresiones distanciados entre sí de manera que correspondan con trozos en que puede subdividirse la tripa o camisa del embutido.

265. "Perfeccionamientos en la fabricación de tripas o camisas para embutidos"; tal y como queda substancialmente descrito en la presente memoria, e ilustrado en los dibujos que se acompañan.

Esta memoria consta de nueve hojas escritas por una sola cara.

Madrid, 22 de Diciembre de 1931.

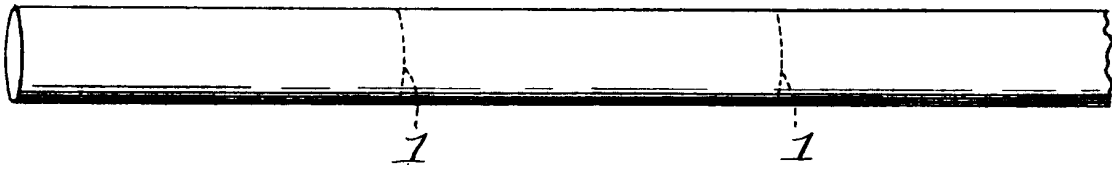
THE VISKING CORPORATION.

P.P.

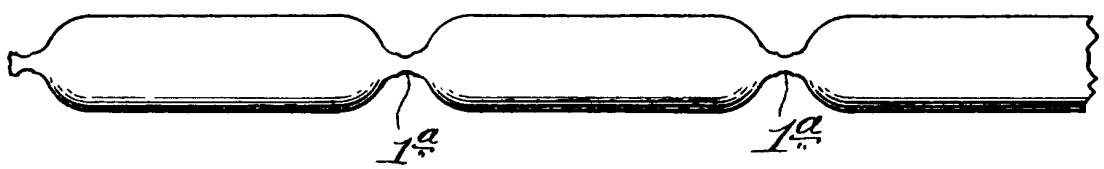


*Fig. 1.*

*A*



*Fig. 2.*



MADRID. 22 Dic 1931

*J. González*