



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

a favor de los Sres.

D. JOSE ROQUE PARLADE y D. JUAN MERCADER MORA, - domiciliados
 en MANLIEU

por:

"PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACION DE EMBUTIDOS Y FIAMBRES"

=====
 :::::====

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

En la fabricación de embutidos y fiambres se ha dejado sentir siempre la necesidad de obtener una buena conservación de los mismos después de elaborados, y de evitar las mermas naturales que sufren estos productos, para lo cual se ha intentado revestirlos o recubrirlos con diferentes sustancias mas o menos impermeables.

Con este fin se han empleado ceras o mezclas de ceras, y también gelatinas puras o compuestas, ya sea solas o impermea-



10 bilizadas, pero sin embargo, los productos ensayados hasta
ahora no han dado el resultado apetecido.

Cuando se procede a efectuar un recubrimiento con ce-
ras o productos céreos, los embutidos así revestidos presentan
un aspecto poco agradable, y, por otra parte el recubrimiento
15 resulta muy fragil careciendo de consistencia para resistir
las manipulaciones y transporte usuales.

Los recubrimientos a base de gelatinas, no evitan las
mermas naturales de los embutidos, ya que dada su naturaleza
coloide, presentan una cierta porosidad, reseándose por lo
20 tanto, los alimentos que se intentaba conservar. Se ha trata-
do de impermeabilizar la gelatina, pero cuando esta operación
se efectúa por medio de substancias coagulantes o por procedi-
mientos químicos, pueden producirse intoxicaciones, y, si se
trata de obtener la impermeabilización por medio de una capa
25 exterior de barnices de celulosa, como estos contienen disol-
ventes volátiles, los embutidos absorben una cierta cantidad
de vapor del disolvente, debido al gran poder de retención,
de las grasas para toda clase de materias aromáticas, lo cual
altera el sabor y el olor de los alimentos.

30 Con el procedimiento objeto de esta patente pueden evi-
tarse todos estos inconvenientes y obtener una conservación
perfecta y por tiempo indefinido de toda clase de embutidos y
fiambres.

Consiste esencialmente este procedimiento, en recubrir
35 primeramente los embutidos y fiambres ya sean con tripa o sin
ella, con una capa de una cera apropiada, ya sea animal, mine-
ral o vegetal, o de una mezcla de distintas ceras que tengan
el grado de plasticidad y transparencia convenientes, efectuan-



40 dose este recubrimiento a una temperatura adecuada para conseguir la esterilización de todo germen microbiano que pueda existir en la superficie del producto. En lugar de las ceras, pueden también emplearse sustancias tales como resinas y sus mezclas u otras materias similares adecuadas. Una vez revestido el producto con esta capa cérea o resinosa

45 se reviste seguidamente con una capa de una sustancia celulósica con lo cual se consigue que el producto quede perfectamente aislado del aire exterior, y que por otra parte dada, la impenetrabilidad de la primera capa del revestimiento, no sea alterado su sabor natural por la absorción de los disol-

50 ventos volátiles de la segunda capa. El empleo del doble revestimiento de una capa cérea y una capa celulósica presenta la gran ventaja de no permitir el desarrollo de ningún germen microbiano, como puede ocurrir con el empleo de gelatinas ya que siendo la gelatina un medio de cultivo de mohos, bacterias y microbios, aunque después de la capa de gelatina

55 se recubra esta con un barniz a base de celulosa, no puede evitarse que debajo de esta capa de celulosa se desarrollen gérmenes microbianos los cuales con el tiempo licuan la gelatina por fermentación, pudiendo llegar a pudrir la tripa

60 y la carne.

Con este procedimiento se logra una conservación indefinida de toda clase de embutidos y fiambres, jamones, etc., tanto cocidos como curados al aire, sin pérdidas apreciables de peso y sin peligro de que ocurran fermentaciones, puesto que la superficie del producto ha quedado perfectamente esterilizada con el primer baño. También desaparecen los

65 peligros de infecciones del medio exterior dada la impenetra-



70 bilidad de las materias que forman el revestimiento, y finalmente se obtiene la gran ventaja de que se dá mayor resistencia a las piezas o productos así tratados y estos tienen un aspecto muy agradable, pudiendo todavía mejorarse o variarse la presentación de los mismos coloreando la capa celulósica y obtener embutidos con revestimiento coloreado.

75

N O T A

Se reivindica como objeto de esta patente:

80

1) Procedimiento para la conservación de embutidos y fiambres, ya sean con tripa o sin ella, que consiste en recubrir primeramente el producto con una capa o revestimiento a base de ceras, de resinas o de mezclas adecuadas de unas u otras y revestirlos después, con una capa o barniz a base de una substancia celulósica.

85

2) En el procedimiento para la conservación de embutidos y fiambres según la reivindicación anterior, el empleo de cera animal, vegetal o mineral, o de diferentes mezclas de las mismas, para obtener el grado de plasticidad y transparencia deseada, efectuándose el recubrimiento de los embutidos o fiambres con estas substancias, a una temperatura apropiada para conseguir la esterilización de todo germen microbiano que pueda existir en la superficie del producto.

90

3) En el procedimiento para la conservación de embutidos y fiambres, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, el empleo para formar la segunda capa de revestimiento, de una substancia celulósica coloreada, con colorantes apropiados.

95

4) Procedimiento para la conservación de embutidos



ABR. 1934

- 5 -

134264

y fiambres.



Barcelona 17 de abril de 1934.

P. A.

Antoni López Llobet