

Ms.

140330

140330



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

a favor de

Don José RCQUÈ PARLADÈ y Don Juan MERCADER MORA

domiciliados en M A N L L E U

por:

"Procedimiento para la conservación de embutidos y fiambres"

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

La presente patente se refiere a la fabricación de embutidos y fiambres y especialmente a un procedimiento para la conservación de los mismos una vez fabricados, sin que se produzcan mermas en su peso, y sin que sufran alteraciones producidas por agentes exteriores.

5

Para conseguir la conservación de estos productos, se ha propuesto recubrirlos con capas de cera o parafina, o bien con gelatinas fundidas, y también por una película de celulosa



10 Sin embargo los productos ensayados hasta ahora no han
dado el resultado apetecido puesto que, o bien no podía obte-
nerse el grado de impermeabilidad necesario de la capa protec-
tora o bien se requería el empleo de substancias nocivas en
mayor o menor grado, que, en un tiempo no muy largo, ocasiona-
15 ban alteraciones de los productos que se intentaba conservar.

El procedimiento objeto de esta patente consiste esen-
cialmente en recubrir los embutidos o fiambres, ya sean con tri-
pa o sin ella, con una capa de parafina o de una materia com-
puesta a base de parafina, de un punto de fusión adecuado, para
20 lo cual, después de fundirla en un recipiente apropiado, se su-
mergen en ella los embutidos o fiambres, teniendolos en el baño
hasta lograr una completa esterilización de su superficie, por
la acción del calor, después de lo cual se retiran y se dejan
secar. Una vez secada esta primera capa, se aplica sobre ella
25 un recubrimiento formado por una o por varias capas de un bar-
niz constituido por una solución de productos de condensación
del acetato de vinilo o de cualquier otro éter vinílico, gene-
ricamente conocidas como vinilitas y, en el comercio, con las
denominaciones de "Mowilith", "Winapas" u otras.

30 Estos productos, que son de un caracter similar a las
resinas sintéticas, deben emplearse en su grado de condensación
que produce un cuerpo elástico y flexible; son solubles en di-
ferentes disolventes, pero para la finalidad deseada, el disol-
vente preferido es el alcohol neutro de 95 o 96 grados, que
35 está exento de olor, pués, empleando este disolvente, las capas
depositadas se secan con relativa rapidez y se asegura que no
puedan comunicar ningún mal sabor al producto conservado.

Con el barniz así preparado, se consigue recubrir el
embutido con una capa o película impermeable, flexible, trans-



40 parente y de la debida consistencia, pudiendo aplicarse este procedimiento incluso en épocas de calor, pues no se producen reacciones químicas ni fermentaciones, y hace posible por lo tanto operar a la temperatura ambiente tanto en invierno como en verano.

45 La solución de los productos de condensación del acetato de vinilo, puede también emplearse en combinación con soluciones celulósicas, puesto que algunas de estas soluciones se mezclan perfectamente con aquellas y, en determinados casos, puede ser conveniente usar esta mezcla para obtener un punto
50 determinado de elasticidad combinando ambas materias, o bien para obtener una reducción en el coste del barniz.

Si se desea pueden colorearse ambas capas de revestimiento o solo una de ellas a fin de mejorar el aspecto y presentación del producto.

55

N O T A

Se reivindica como objeto de esta patente:

1) Procedimiento para la conservación de embutidos y fiambres, ya sea con tripa o sin ella, que consiste en recubrir estos productos con una capa de parafina o de una materia compuesta a base de parafina, y cuando ésta se ha solidificado convenientemente, aplicar una segunda capa constituida por un barniz a base de soluciones de productos de la condensación del
60 acetato de vinilo o de cualquier otro éter vinílico, especialmente en su grado de condensación que produce un cuerpo elástico y flexible, con lo cual se obtiene un recubrimiento formado
65 por una capa o película impermeable, flexible, transparente y de la debida consistencia.

2) En el procedimiento según la reivindicación anterior, el empleo, para formar la segunda capa, de un barniz constituido



70 por una solución de productos de condensación del acetato de vinilo o similares en alcohol neutro de 95 a 96 grados, pues este disolvente, es el mas apropiado por secarse rapidamente, y estar exento de olor, asegurando que no se comunicará mal sabor al producto así conservado.

75 3) En el procedimiento según las reivindicaciones 1 o 2, el empleo de una solución de productos de condensación del acetato de vinilo o similares, en combinación con soluciones celulósicas, las cuales se mezclan perfectamente con las primeras, obteniendose un barniz con un punto de elasticidad
80 conveniente y de coste reducido.

4) En el procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, la aplicación de la primera capa a base de parafina o materia similar, sumergiendo los productos en un baño de dicha substancia convenientemente fundida hasta lograr, por la acción del calor, una completa esterilización de su superficie exterior, dejándolos luego secar para recibir la
85 segunda capa.

5) En el procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, el empleo de colorantes para colorar ambas capas del revestimiento o solamente una de ellas a fin de
90 mejorar el aspecto y presentación del producto.

6) Procedimiento para la conservación de embutidos y fiambres.

Barcelona 8 noviembre 1935

P. A.