



171436

171436

MEMORIA DESCRIPTIVA

de la Patente de Invención, por 20 años, solicitada a favor de la Razón Social PRODUCTOS SELECTOS DEL CERDO, S. A., Sociedad constituida con arreglo a las Leyes Españolas, residente en MANLLEU ( Barcelona ), por "UN PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE EMBUTIDOS COCIDOS".

La fabricación de embutidos cocidos como son entre otros la mortadela y el butifarrón cocido ( catalana ), se lleva a cabo actualmente, formando, en primer lugar, el embutido de que se trate con tripa natural o artificial u otro envolvente y luego se cuece ya sea hervido en agua ( catalana ) ya por el sistema de curado al humo como és en el caso de la mortadela. Si los embutidos que así se obtienen han de guardarse y en muchas ocasiones en que se destinan para la exportación, se acondicionan en envases de hoja de lata que se cierran y que son objeto de las operaciones de esterilización que requiere toda conserva.

Con el fin de simplificar este procedimiento de fabricación y conseguir al propio tiempo ventajas de orden económico, como son entre otras la desaparición de pérdidas y mermas naturales en los productos así elaborados, Don Ramón DORDAL Rovira, miembro de la



entidad recurrente, ha ideado y puesto en ejecución práctica un nuevo procedimiento para la obtención de los referidos embutidos cocidos y siendo dicho procedimiento nuevo y de la invención de aquel es por lo que recaba la Razón Social solicitante se le garantice la propiedad y el derecho a la explotación exclusiva del mismo mediante la Patente de Invención a que se refiere la presente memoria descriptiva.

El procedimiento de que se trata consiste en su esencialidad en formar el embutido dentro del propio envase en que se ha de conservar a cuyo fin se provee aquel, previas las operaciones de limpieza y esterilización facultativa que son del caso, de un recubrimiento interior de papel y, a mano o mecánicamente, se introducen en el mismo los distintos componentes de cada tipo y clase de embutido. Se cierra luego el envase con carácter definitivo y se procede a la cocción de su contenido, que se llevará a cabo por ebullición en recipientes o calderas con agua hirviente.

Una vez obtenida la cocción de los embutidos preparados de la manera dicha, se procede a la esterilización de los respectivos envases, adoptando para ello cualquiera de los métodos que en la actualidad se conocen y emplean.

El método o procedimiento descrito podrá aplicarse para la obtención de los embutidos cocidos y fiambres que, en la actualidad, se fabrican con tripa, o con cualquier otro envolvente, y luego se envasan en recipientes metálicos o de cristal.

Como es consiguiente, la composición de los embutidos que se fabriquen con este procedimiento será variable, como también lo serán los medios manuales y mecánicos que se sigan para el relleno de los envases, el recubrimiento interior de papel de



45 que éstos se provean, la forma de cierre de los mismos y cuanto constituye su complemento y acabado.

Variará también todo cuanto se relacione con la cocción de tales embutidos que, por lo general, se llevará a cabo en el seno de una masa de agua en ebullición y dependiendo el tiempo  
50 y duración de la misma de las características que en cada caso presente el embutido de que se trate.

Por ultimo será variable todo cuanto no altere, cambie o modifique la esencialidad del objeto de la Patente descrita.

----- N O T A -----

55 Se reivindica como objeto de esta Patente:-

1ª.-Un procedimiento para la fabricación de embutidos cocidos que en su esencialidad consiste en preparar la mezcla de carnes trituradas o picadas de que en cada caso se trate; disponerla en la máquina embutidora contra cuya boca se aplica el envase  
60 interiormente recubierto con una hoja de papel que al efecto se utilice que se llena con la referida mezcla, después de lo cual se cierra herméticamente con carácter definitivo y se procede a la cocción de su contenido en agua hirviendo verificando finalmente su esterilización por los medios apropiados en cada  
65 caso.

2ª.-Un procedimiento para la preparación de embutidos cocidos. Consta la presente memoria descriptiva de tres hojas foliadas  
68 escritas por una sola cara.

Barcelona, 7 de Diciembre de 1945.

P. A.