

mc/

180734



180734

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

a favor de

MARNET-SIBERIA, S.A. - de nacionalidad española - domici-  
liada en VICH ( Barcelona )

por:

" Procedimiento para la fabricación de un producto alimen-  
ticio helado a base de carne ".

-----:oOo:-----

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

La presente invención tiene por objeto un proce-  
dimiento que permite obtener un producto alimenticio del ti-  
po de los llamados "helados", pero de cualidades completa-  
mente distintas de los conocidos hasta ahora. Ya es cono-

21 NOV



180734

cida la fabricación de helados, empleando para ello, di-  
versas cremas a base de huevos, leche u otras sustancias,  
batidas o emulsionadas y luego enfriadas hasta su solidi-  
ficación, lo cual dá lugar a los dulces helados de diver-  
sos tipos.

5

Con el procedimiento objeto de esta patente, se  
obtiene un nuevo producto alimenticio helado que difiere en  
absoluto de los conocidos, caracterizándose esencialmente  
este procedimiento, por el empleo de una masa o pasta for-  
mada por carne de cualquier clase dinamente triturada, des-  
menuzada y cocida, con la adición de agua y gelatina, para  
obtener una fluidez conveniente, y de condimentos o espe-  
cias para sazonar la pasta y darle sabor.

10

La carne, procedente de ganado de cerda, vacuno,  
lanar, de aves o de cualquier otra clase o una mezcla de  
ellas, se separa primeramente de los huesos, tendones y gra-  
sas, es decir, se escogen las porciones de carne de mejor  
calidad, y se someten estas carnes a un trinchado y un pi-  
cado muy fino, en máquinas trinchadoras y picadoras apro-  
piadas, hasta que la carne forme como una pasta.

15

20

La pasta de la carne picada, mezclándole las de-  
más materias citadas, o sea, gelatina, agua y condimentos,  
se somete a la acción de una máquina emulsionadora apropia-  
da en la que se inyecta aire a presión, el cual se mezcla  
con la pasta y contribuye a formar una pasta fina y espon-  
josa. Una vez obtenida la emulsión suficientemente fina y  
trabajada con un grado de fluidez conveniente, y previa coc-  
ción de esta, se procede a la solidificación de la misma a  
muy baja temperatura como si se tratara de un helado corrien-  
te.

25

30

Para sazonar la carne y darle sabor, se pueden



añadir especias varias, por ejemplo, laurel, clavel, pimienta, ajo, sal, nuez moscada, mostaza, etc., según el gusto o sabor que se desee obtener.

5 Al proceder al enfriamiento del producto, puede este efectuarse en moldes, formándose bloques o piezas individuales, que pueden distribuirse en el mercado o consumirse como viene haciéndose con los helados corrientes conocidos y su conservación queda garantizada por seguir estando a temperaturas bajo cero, en los aparatos ya apropiados para este objeto.

10 Con el procedimiento indicado, se obtiene un helado altamente alimenticio que puede contener una proporción bastante elevada de carne y que es susceptible de ofrecer unos gustos y sabores similares a los de los fiambres o embutidos conocidos, e incluso combinar otros sabores completamente nuevos.

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

20 Se reivindica como objeto de esta patente:

1.- Procedimiento para la fabricación de un producto alimenticio helado a base de carne, que consiste esencialmente en someter carne de cualquier clase, tal como de cerdo, de ganado vacuno o lanar, de aves u otras, a una trituración y un picado muy finos, hasta formar una pasta de fluidez conveniente con la adición de agua, gelatina o sustancias análogas, en emulsionar dicha pasta con aire a presión, y en solidificar y helar esta emulsión a muy baja temperatura, con lo que se obtiene un producto alimenticio sólido y frío a base de carne.

30 2.- Procedimiento según la reivindicación ante-

21 NOV



180734

rior, caracterizado en que la carne de la especie escogida o una mezcla de ellas, se limpia previamente, separando los huesos, tendones, grasas y todas aquellas partes que no sean apropiadas para la formación de la pasta.

5

3.- Procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado en que a la pasta de carne, además de la adición de agua, gelatina u otras sustancias análogas, se añaden también, condimentos o especias para sazonarla o darle sabor, tales como, laurel, clavel, sal, pimienta, ajo, nuez moscada, mostaza o cualquier otra conveniente.

10

15

4.- Procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado en que la pasta de la carne finamente picada, se somete a la acción de una máquina emulsionadora con inyección de aire a presión a través de la pasta, mezclándose al mismo tiempo y en cantidades convenientes, la gelatina, el agua y las especias escogidas según los gustos que se desee dar a cada artículo, y una vez obtenida la pasta completamente emulsionada y previa cocción de esta, se procede a su solidificación a muy baja temperatura, en moldes apropiados para formar barras, bloques o en cualquier otra forma que convenga.

20

25

6.- Procedimiento para la fabricación de un producto alimenticio helado a base de carne.

Esta memoria consta de cuatro páginas, escritas por una sola cara.

BARCELONA, 21 NOV 1927

B. A.