



1949

1 9 0 9 3 6

1 9 0 9 3 6

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

de la Patente de Invención, por 20 años, solicitada a favor de Don Luis COLOME Pujol, de nacionalidad Española, residente en Casa Bellit, calle sin referencia, de AYGUAMREDA - (Barcelona), por " UN PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION - DE EMBUTIDOS, FIAMBRES Y PRODUCTOS DE PASTELERIA Y DULCERIA EN GENERAL ".

La Patente de Invención a que se refiere la presente memoria descriptiva está destinada a garantizar la propiedad y el derecho a la explotación exclusiva de un procedimiento para la elaboración de toda clase de embutidos y fiambres, - así como productos de pastelería y dulcería en general."

En su esencialidad y en líneas generales consiste el procedimiento de que se trata en llevar a cabo en primer término una selección de carnes comestibles de cualquier clase - que se someten, por la acción del calor, a un proceso de de secación parcial por el que pierden una parte del jugo que les es propia. Seguidamente se procede a su trituración y finalmente se mezclan con una cantidad de azúcar que oscila entre un cuarenta o un cincuenta por ciento del peso de aquella. La mezcla que así se obtiene se elabora en la forma -



15 que en cada caso le sea apropiada para obtener un embutido o un fiambre, en sus más variadas formas de preparación o , así mismo, para formar parte de productos de pastelería y - dulcería, por ejemplo, como relleno para galletas y turrones en sus más variadas formas de fabricación.

20 El procedimiento de que se trata, en su realización práctica, podrá presentar variantes de detalle, que dependerán de la clase de carnes de que se parta, ya que en el mismo - podrán emplearse las de tocino, vaca, caballo, cordero y ca brío y en general cualquier otra que sea comestible.

25 Como operación previa en el citado procedimiento hay que señalar la de separar los huesos que puedan figurar en las carnes, así como las partes grasas, que se aprovechan. Las carnes y las grasas se someten al proceso de desecación parcial mencionado para conseguir pierdan de un 20 a un 25 por 30 100 de los jugos que contienen. Dicha operación, que se - realiza al baño maría, tiene lugar independientemente para - las carnes magras y para las grasas.

Si se trata de jamón salado y seco, se lleva a cabo su - desalado previo en agua, durante tres, cuatro ó cinco días, 35 según las condiciones de aquel y al igual que con las otras carnes se separan las partes grasas de las magras del mismo. En todos los casos el jamón, desprovisto de las grasas, ha de completar su reblandecimiento en agua y al fuego, du - rante unas tres horas aproximadamente.

40 Cuando se emplea el tocino, se somete igualmente a la - acción del baño maría para obtener la manteca, que luego se utiliza al igual que cualquier otra grasa de las citadas - anteriormente.

Una vez desecadas parcialmente las carnes y las grasas ,



45 independientemente unas de otras, se procede a su trituración,
operación que se realiza manual o mecánicamente y, seguidamen-
te, se lleva a cabo la incorporación a unas y otras del azú -
car, en una proporción que oscila entre un 40 o un 50 por 100
50 en peso, de las primeras. El azúcar que se utilice será en pol -
vo o granulado, si bien podrá emplearse preparado ya bajo la -
forma de "fondant".

Seguidamente se procede a la mezcla, en las proporciones que
en cada caso se estimen convenientes, de las carnes y grasas -
azucaradas y con dicha mezcla se elabora cualquiera de los pro -
55 ductos susceptibles de obtención con la misma. Así pues, podrán
fabricarse salchichón, salchicha, butifarra, chorizo, fuet y
cualesquiera otros de los conocidos y, bajo la forma de fiem -
bres moldeados, se podrán obtener mortadelas, cabeza de jabalí
y "patés" análogos. De igual manera podrán prepararse relle -
60 nos para galletas y productos de pastelería, así como para fi -
gurar combinados con turrón, pues estos podrán fabricarse de
almendra y azúcar, por ejemplo y presentar en su interior, al
cortarlos, dibujos formados por porciones en forma o nó de em -
butido, del preparado fabricado de acuerdo con el procedimien -
65 to que se describe.

Como variante del procedimiento, que no afecta a su esencia
lidad, puede citarse la de fabricar embutidos mezclando al pro -
ducto de referencia huevos y sangre de tocino. Así mismo, al -
referido producto puede dársele el gusto, sabor y aroma que -
70 más se prefiera a base de limón, canela, vainilla, anís, muez -
moscada, chocolate y café, solos o mezclados entre sí, como se
prefiera e odesea en cada caso.

Por lo que afecta a los productos que resulten de la deseca -
ción parcial de las carnes o sea el extracto de carne o carne -
75 líquida que se obtenga, se utilizarán para la preparación de



reconstituyentes o de productos farmacéuticos en los que tengan aplicación.

En la realización del procedimiento que se ha descrito será variable cuanto se refiera a los aparatos que en la misma se puedan precisar y, en general, en todo cuanto no altere, -
80 - cambie o modifique la esencialidad del mismo.

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

Se reivindica como objeto de esta Patente:-

1ª.-Un procedimiento para la elaboración de embutidos y fiambres y productos de pastelería y dulcería en general, que en su esencialidad consiste en preparar las carnes que al efecto se utilicen, separando las partes grasas de las partes magras; en someter una y otras, separadamente, a un proceso de desecación parcial; en triturar separadamente las carnes y grasas desecadas; en proceder a su mezcla con azúcar y en unir luego la carne desecada, triturada y azucarada con las grasas de secadas, trituradas y azucaradas, obteniendo así un producto-utilizable como primera materia para la elaboración, previos los aditamentos que en cada caso se estimen convenientes, de embutidos, fiambres, pasteles, turrónes y cualesquiera otros-
85 -
90 -
95 - productos comestibles de características análogas.

2ª.-El propio procedimiento de la reivindicación 1ª., en el que la preparación de las carnes que se empleen consiste en el deshuesado de las mismas y la separación de sus partes grasas y, en el caso de tratarse de jamones secos y salados, en su desalado inicial en agua durante 3 o 4 días, y seguidamente en su reblandecimiento en agua y al fuego durante un período de 2 a 3 horas.
100 -



1849

3º.- El propio procedimiento de la reivindicación 1ª., en el que la desecación parcial de las carnes y grasas se lleva a
105 cabo en baño maría, hasta lograr la separación del 20 al 25 por 100, en peso de las mismas, de sus propios jugos.

4º.- El propio procedimiento de la reivindicación 1ª., en el que las operaciones de trituración de las carnes y de las
grasas, la mezcla de unas y otras con azúcar y la unión de -
110 dichas dos mezclas se lleva a cabo con el empleo de máquinas y aparatos de cualquier tipo, clase y sistema y de accionamiento a mano o mecánico.

5º.- El propio procedimiento en el que el azúcar que se mezcla a la carne o a las grasas se emplea en forma de polvo o
115 granulado o bien en la de "fondant".

6º.- El propio procedimiento de las reivindicaciones anteriores en el que al producto obtenido con el mismo podrá dársele el gusto, sabor y aroma que se desee a base de limón, canela, vainilla, anís, nuez moscada, chocolate, café o cualquier otro, que se incorporarán al mismo una vez preparado -
120 en la forma detallada anteriormente en el caso de su preparación.

7º.- El propio procedimiento de las reivindicaciones anteriores, en el que el producto obtenido de acuerdo con las mismas se utilizará, solo o mezclado con otros apropiados, para la elaboración de embutidos y de cualquier clase de fiambres moldeados, para rellenos de galletas, para cualesquiera otros productos de pastelería o dulcería y como relleno también para turroneos de cualquier composición conveniente.

130 8º.- Un procedimiento para la elaboración de embutidos, fiambres y productos de pastelería y dulcería en general.

C O N S T A la

190936



1949

presente memoria descriptiva de seis hojas foliadas escritas
134 por una sola cara.

Barcelona, 20 de DICIEMBRE de 1.949.

P. A.