



**MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL**

21 nu
197618

197618

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

por **VEINTE** años

cuyo privilegio se solicita para todo el territorio nacional, sus colonias y protectorados a favor de la razón social denominada,

PRODUCTOS SELECTOS DEL CERDO, S.A.

(LA PIARA)

entidad española con domicilio en Barcelona, calle Mallorca núm. 288 por,

**"UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN
PRODUCTO ALIMENTICIO EN CONSERVA"**

- - -



MEMORIA DESCRIPTIVA

197618

5. Esta Patente se refiere, conforme indica su enunciado, a un nuevo procedimiento de fabricación de un producto alimenticio, gracias al cual se consigue obtener dicho producto preparado en forma semicondimentada, lo que representa una sensible ventaja sobre lo conocido y divulgado en la actualidad, ya que para la condimentación total no requiere nada más que una fase final, pudiéndose incluso prescindir de dicha fase final.

10. Este procedimiento se caracteriza en que el producto a fabricar queda formado por las materias que se relacionan mezcladas en las proporciones que se indican:

15. Hígado 8 al 12 %
 Sesos 4 al 6 %
 en total estos productos deben sumar el 15 % del total.

20. Carne de ternera . . . 15 al 23 %
 Carne de ave 15 al 23 %
 Magro de Cerdo 38 al 44 %
 Huevos 4 al 6 %
 el total de estos cuatro productos deben sumar el 85 %.

25. Para la preparación del primer grupo se procede de la siguiente forma: primero se decolora el hígado por lavado con agua templada (de 20 a 40° C.) circulante, prolongándose este lavado por un espacio de -

19761827

ABE



- tiempo suficiente para que pierda totalmente la sangre que contiene, durando aproximadamente unas cuarenta y ocho horas. Una vez lavado y decolorado se seca y tritura hasta formar una pasta, la cual se mezcla en las proporciones indicadas, sirviéndose de un batidor o amasador apropiado, con el seso, que previamente se habrá triturado en forma análoga, debiendo este grupo pesar un 15 % del producto total a fabricar.

- El segundo grupo se prepara en la siguiente forma: Previo asado de las carnes de ave y ternera, se trituran finamente hasta quedar reducidas a una pasta, la cual se mezcla con el magro de cerdo y los huevos, que asimismo han sido triturados, todo ello en las proporciones indicadas, debiendo este grupo contener el 85 % del peso total del producto a fabricar.

- Una vez obtenidas las dos partes en la forma indicada, se mezclan entre sí, sirviéndose de una máquina batidora o mezcladora apropiada, adicionando a la misma la cantidad conveniente de especias finamente pulverizadas, trasladándose la pasta total a unos envases, que cerrados herméticamente, se someten a un tratamiento esterilizador mediante un autoclave apropiado, con lo que el producto queda ya en disposición de uso, o para la preparación de platos especiales.

197618²⁷



En este procedimiento se prevé asimismo la posibilidad de efectuar el envasado previo de cada uno de los dos grupos por separado, reservándose la operación de su mezcla para el momento de uso, en cuyo caso el proceso de esterilización se efectúa en cada uno de los dos grupos previamente envasados en recipientes herméticos adecuados, con ello queda facilitada su utilización y extendido el campo de aplicación, toda vez que podrán ser empleados indistintamente por separado o mezclados los dos citados grupos, según el plato que interese elaborar.

Descritas convenientemente las características esenciales del procedimiento a que se contrae esta Patente de Invención, se hace constar que en el mismo se podrán introducir todas aquellas modificaciones que la experiencia y la práctica puedan aconsejar, siempre que con ellas no se cambie, altere o modifique su idea fundamental, la cual queda resumida en la siguiente,

N O T A

Se declaran de novedad, propiedad y utilidad para todo el territorio español, sus colonias y protectorados, las siguientes:



REIVINDICACIONES

1ª.- Un procedimiento de fabricación de un producto alimenticio en conserva caracterizado en mezclar en forma especial, las siguientes materias en las proporciones que se indican:

80.

Hígado	8 al 12 %
Sesos	4 al 6 %
Carne de ternera .	15 al 23 %
Carne de ave . . .	15 al 23 %
Magro de cerdo . .	38 al 44 %
Huevos	4 al 6 %
Especias	c. s.

85.

efectuándose esta mezcla en dos grupos diferentes, uno formado por los dos primeros productos y otro por los restantes, debiendo en todos los casos contener el primero el 15 % del peso total del producto final y el segundo el 85 % restante.

90.

2ª.- El mismo procedimiento de la nota anterior se caracteriza también en que para efectuar la mezcla del primer grupo se procede previamente a la decoloración del hígado por lavado continuo mediante agua a temperatura comprendida entre los 20 y 40º C. y por tiempo aproximado de cuarenta y ocho horas o menos, procediéndose seguidamente a la trituración del mismo en unión de la cantidad adecuada de sesos, en una amasadora o molino

95.

100.



apropiado hasta que se forme una pasta homogénea.

3^a.- El mismo procedimiento de la nota primera se caracteriza también en que para formar el grupo segundo de las materias citadas, se procede previamente
105. te al asado de las carnes de ternera y ave, las cuales se muelen y trituran mezclándolas con el magro - del cerdo, también triturado, añadiéndosele seguidamente el huevo y en su caso las especies o condimentos que lo aromaticen, todo lo cual queda en forma de
110. pasta homogénea.

4^a.- El mismo procedimiento de la nota primera se caracteriza también en que una vez obtenida las masas o mezclas de los dos grupos indicados en las notas precedentes, se procede a mezclarlos entre sí batiendo
115. o amasando dicha mezcla, la cual se envasa en recipientes herméticos que son esterilizados en autoclave, quedando prevista la posibilidad de proceder al envasado - de los dos citados grupos por separado y en recipientes distintos, los cuales son asimismo esterilizados en
120. autoclave.

5^a.- "UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO EN CONSERVA"

Todo ello tal y como se describe y reivindica en la presente memoria que consta de siete hojas foliadas y

- 7 -

197618

27



125. mecanografiadas por una sola de sus caras.

Madrid 27 Abril 1.951.

P. A. de

PRODUCTOS SELECTOS DEL CERDO, S.A.

"LA PIARA"

Luis Triana Arroyo

P. P.