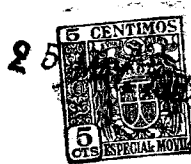


198021



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

P O R   V E I N T E   A Ñ O S

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, domiciliada en Barcelona calle Mallorca, núm. 288, por

"NUEVO PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE EMBUTIDOS".

-----



MEMORIA DESCRIPTIVA

Esta Patente de Invención se refiere conforme indica su enunciado, a un nuevo procedimiento de fabricación de los productos alimenticios denominados embutidos, gracias a los cuales y entre otras ventajas queda permitido la sustitución de la envuelta, normalmente formada por tripa de origen animal, por una formada con materia plástica, lo que representa no sólo la ventaja de menor coste y conservación indefinida, sino que al mismo tiempo se pueden realizar estos embutidos en cualquier diámetro y longitud, factores éstos que en la actualidad están limitados por las dimensiones de la tripa empleada.

Otra ventaja considerable que este nuevo procedimiento reporta, es que asimismo y dadas las condiciones de hermeticidad lograda en los embutidos, se pueden suprimir los envases metálicos en los que actualmente se presentan algunos productos, tales como la mortadela y en general todos aquellos cuya curación se efectúa antes del envasado y que para su conservación conviene que éste sea hermético para que no transpire.

Estas mejoras están caracterizadas en preparar previamente la pasta por mezcla de sus componentes en una amasadora apropiada, la cual y sirviéndose de grandes envases se somete a tratamiento térmico en un autoclave o en recipiente abierto, por inmersión en agua -



198021

- 3 -

- hirviente, procediéndose seguidamente al ahumado y secado cuando la clase de embutido así lo requiera con lo que se logra la obtención de la pasta en condiciones aptas para su envasado definitivo. Como quiera que en algunos productos es necesario prolongar el tratamiento de curación por un tiempo prolongado, se prevé en esta fase del procedimiento mantenerlos en los envases acondicionados durante el tiempo necesario, pasado el cual se encuentra ya en disposición de envasado definitivo o embutido. Una vez lograda la -
30. pasta y sirviéndose de unas piezas configuradas expresamente y realizadas en láminas de material plástico, preferentemente vinílicos, se procede a su embutido mediante una máquina apropiada con lo cual queda ya
35. el producto en disposición y condiciones de ser almacenado o expuesto. La realización de estas piezas se efectúa, según cada caso particular o siguiendo la forma que se desee lograr en el embutido acabado, pero en general se procede al corte de las piezas o realización de un tubo, el cual y mediante soldadura térmica, se cierra por sus contornos o extremos, una vez se haya introducido o encerrado en ellas la pasta alimenticia previamente curada y tratada.
- 40.
- 45.

- Como quiera que en algunas clases de productos alimenticios y una vez elaborada la pasta, queda ésta en disposición de envasado hermético, se prevé la posibilidad de efectuar el tratamiento térmico, o esterilización en fase ulterior a la de envasado, no siendo en este caso necesario el empleo de los recipientes
- 50.



- 4 -

55. indicados, bastando con introducir los embutidos fabricados en la autoulave o recipiente abierto.

Otra variante que queda prevista en esta Patente, es la de practicar en la envuelta plástica del embutido, una pluralidad de orificios dimensionados y distribuidos en forma conveniente, los cuales permiten una pequeña transpiración de la pasta, pudiendo formarse la envuelta plástica, no por soldadura térmica, sino por cosido sencillo, y mediante un hilo o filamento que atraviesa por unos orificios practicados en los bordes a unir, sirviendo estos orificios de paso del hilo de la costura, para la transpiración parcial indicada.

Por último se prevé que tanto el plástico laminado como en su caso el hilo de costura, se somete a una esterilización y cuando así convenga a un recubrimiento interior con materia aislante o separadora que evite el contacto directo de la pasta comestible con la lámina o envoltura de plástico, efectuándose la soldadura térmica indicada, bien por compresión y calentamiento indirecto, o bien sirviéndose de una máquina de soldadura por corriente eléctrica de alta frecuencia.

Según se desprende de lo descrito, gracias a este procedimiento, no solo se logran las ventajas indicadas, sino que también queda permitida la conservación, en buenas condiciones, de toda clase de alimentos por tiempo indefinido, lo que hoy no se



- 5 -

85. consigue por la porosidad natural de las tripas empleadas, que con el tiempo produce en la referida pasta una transpiración excesiva y el consiguiente secado total y endurecido, que en resumen representan la inutilización del producto.

90. Describas convenientemente las características fundamentales del procedimiento a que se contrae esta Patente de Invención, se hace constar que en el mismo será susceptible 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:

95.

N O T A

Se declaran de novedad, propiedad y utilidad, las siguientes:

R E I V I N D I C A C I O N E S

100. 1ª.- Nuevo procedimiento de fabricación de embutidos caracterizado en realizar (mediante un tratamiento térmico apropiado) la curación, cocción o ahumado de la pasta alimenticia antes de su envasado en la tripa y sirviéndose de unos envases provisionales metálicos, preferentemente de aluminio, los que una vez llenos de dicha pasta se introducen en la cámara o autoclave de tratamiento, procediéndose a su

105:



embutido cuando ya está la pasta curada y desecada en grado conveniente.

110.           2ª.- El mismo procedimiento de la nota anterior se caracteriza también en que los envases metálicos se cierran en forma hermética cuando han de ser tratados por inmersión en agua o bañados con vapor, y en forma no hermética durante el tratamiento de ahumado y deshidratación realizándose este último antes o después del primero.

120.           3ª.- El mismo procedimiento de la nota primera se caracteriza también en que la tripa se realiza partiendo de laminados o piezas tubulares de material impermeable (preferentemente plástico) y elástico en grado suficiente, el cual se cierra en forma hermética una vez contenida en ellos la pasta previamente curada.

125.           4ª.- El mismo procedimiento de la nota primera se caracteriza también en que como variante de lo previsto en la nota tercera, la tripa artificial impermeable se dota de varios orificios convenientemente dimensionados y distribuidos para permitir cierto grado de transpiración cuando la pasta empleada o su tratamiento previo así lo requieran.

130.           5ª.- El mismo procedimiento de la nota primera se caracteriza también en realizar cuando así convenga y antes del embutido de la pasta en la tripa artificial, el recubrimiento o bañado interior de esta con una materia que sea inatabable por la pasta.

198021

25 MAY.



- 7 -

6ª.- "NUEVO PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE EMBUTIDOS"

Todo ello tal y como queda descrito y reivindicado en la presente memoria que consta de siete hojas - foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras.

Madrid 25 de Mayo de 1.951

P. A. de

PRODUCTOS SELECTOS DEL CERDO, S.A.

"LA PIARA".

140.