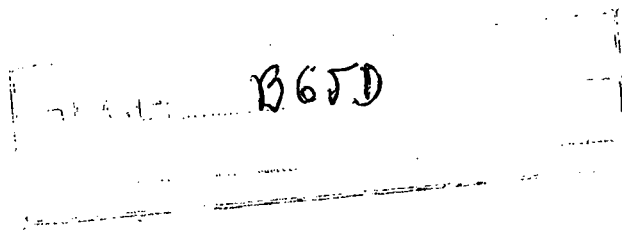


12-1-78

28 D



199133



MODELO DE UTILIDAD

que por veinte años para España, se solicita a favor del SR.DON. RUDOLF MARX, de nacionalidad alemana, residente en HASSEL (REPUBLICA FEDERAL DE ALEMANIA), Blieskasteler Str. 14, por: "SUPLEMENTO ABSORBENTE A INTRODUCIR EN ENVASES AL VACIO EN FORMA DE BOLSA DESTINADOS AL ENVASADO DE CARNE".-

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente invento se refiere a un suplemento de tipo absorbente para las bolsas al vacio previstas para el envase de la carne, al propio envasado de carne con empleo de dicho suplemento así como a una bolsa al vacio prevista para el envasado de la carne.-

5

Tales suplementos cumplen la función de absorber el jugo de la carne que durante el tiempo del almacenamiento sale sobre todo de aquellas superficies de corte que se encuentran dispuestas de una forma transversal con respecto a los filamentos de la carne, jugo éste que merma la calidad de la carne si permanece en contacto con la misma. Con bastante frecuencia se utilizan para tal finalidad, por ejemplo, unos suplementos que están hechos de un material blando comprimible de celulosa, que en consecuencia pueden ser comprimidos.-

10

15 El presente invento hace referencia a un suplemento para las bolsas de anvaso al vacío con el objeto de aumentar aún más la conservabilidad de la carne.-

De acuerdo con la presente invención, se alcanza este objetivo por una almohadilla que ha sido hecha de una película permeable a los líquidos, así como de un relleno que consiste en un material inorgánico que con respecto al jugo de la carne es esencialmente inerte y posee, además, la forma de un granulado fino de tipo absorbente.-

20 Como tal relleno se podrán emplear, por ejemplo, el ácido silícico, greda y/o una materia arcillosa que posea capacidad de absorción. Como película permeable a los líquidos podrá servir, por ejemplo, un papel de tipo crepé blanqueado que está exento de ácidos.-

25 Se ha puesto de manifiesto que los suplementos de esta clase no solamente ofrecen - en comparación con los suplementos -- que hasta la presente se han empleado - una capacidad de absorción del jugo de la carne mucho mayor, sino que los mismos toleran el crecimiento de los posibles gérmenes tan solo de una manera esencialmente reducida ó hasta la impide del todo. Mientras que en la parte interior de los suplementos a base de celulosa y debido a --

30 las transformaciones que son realizadas con los componentes del jugo de la carne - transformaciones éstas que no se suprimen del todo, o sea, tampoco en los casos de emplear un material altamente -- blanqueado que está libre de las partículas de madera - se produce un calor que favorece la generación de bacterias de putrefacción,

35 la absorción del líquido a través del ácido silícico muy al contrario, tiene como resultado un enfriamiento de la carne.-

Al objeto de combatir aún más el crecimiento de gérmenes existe así mismo la posibilidad de añadir unos agentes de conservación que de una manera preferentemente han sido elegidos para su -

45



correspondiente clase de carne tanto para la carne de vaca como para la carne de cerdo sirve de un modo muy especial el cloruro de manganeso, si bien se podrá emplear asimismo el clorato potásico.-

50 Además, resulta ser conveniente añadir un agente estabilizante para la concentración de iones de hidrógeno, al objeto de impedir que el ambiente se ponga excesivamente ácido. Dentro de un suplemento previsto para la carne de vaca ó carne de cerdo se podrá emplear como tal agente estabilizante, por ejemplo, el ácido cítrico.-

55 Con el fin de garantizar dentro de las almohadillas una repartición lo más uniforme posible del correspondiente relleno, resulta conveniente efectuar este reparto en campos formados por sendas almohadillas a modo de colcha guateada.-

60 A continuación se describe de una forma más detallada el objeto de la presente invención sobre la base de un ejemplo de ejecución. El plano adjunto refleja este ejemplo de la ejecución.-

EJEMPLO: Entre las dos hojas de papel de tipo crepé, de un tamaño de aproximadamente 15 x 20 centímetros que están unidas en el borde 1 por un pegamento, se encuentra un relleno de ácido silícico que mediante varios pegamentos 2 en forma de tiras sobre las dos hojas de papel tipo crepé está subdividido en sendos campos individuales 3. Al objeto de aumentar la adherencia a las tiras pegadas, 1 y 2, las hojas podrán ser provistas de un troquelado común que en el presente caso ha sido referenciado con 4.-

70 El papel tipo crepé, por ejemplo se compone de un papel altamente blanqueado y libre de partículas de madera y sin residuos de ácidos, llevando un peso aproximado de 60 gr/m<sup>2</sup>, y una capacidad de absorción líquido de 0,02 ml/cm<sup>2</sup>.-

75 El ácido silícico, por ejemplo, está constituido por un material de granulado fino y purificado hasta el grado de pureza 6 del "Deutsches Apotheker-Buch" (Ordenanzas Farmacológicas Alemanas)

80 teniendo una capacidad de absorción de 4 ml/gr al que se le ha añá-  
 sido aproximadamente el 10% en peso de un agente estabilizante que  
 se conoce por la denominación oficial de "Tragant", el cual impide  
 el desparramiento del gel durante la absorción del líquido. Al mis-  
 mo tiempo se le han añadido al ácido silícico el 10% en peso tanto  
 de cloruro de manganeso como un material germicida, como así mismo  
 de ácido cítrico, al objeto de estabilizar el ambiente de pH.-

85 El suplemento aquí descrito se emplea en la manera acos-  
 tumbrada, es decir el mismo se introduce conjuntamente con la car-  
 ne en una bolsa de plástico que luego es evacuada y cerrada hermé-  
 ticamente al aire por soldadura. Durante la evacuación de la refe-  
 rida bolsa se ajusta el suplemento perfectamente a la forma que tie-  
 ne la superficie de corte, uniéndose estrechamente a la misma por  
 90 toda su extensión.-

Al objeto de conseguir que el espesor de la capa del re-  
 lleno sea lo más uniforme posible, existe la posibilidad de poner  
 en el sentido alterno un suplemento de una manera tal sobre otro -  
 suplemento que en cada caso coincide la cruz de una costura en el  
 95 centro de una zona o almohadilla individual rellena. También es -  
 factible que los suplementos sean fabricados ya desde un principio  
 de esta manera.-

100 En un ensayo que se llevó a efecto resultó que la carne  
 de vaca que estaba envasada en las bolsas evacuadas, conjuntamente  
 con un suplemento compuesto por los materiales del ejemplo arriba  
 indicado, tanto en cuanto a la película como en lo que se refieren  
 al relleno, este en una cantidad de una parte del peso del ácido -  
 silícico por cien partes de carne, mostró después de un almacena-  
 miento durante seis hasta ocho semanas dentro de una cámara frigo-  
 105 rífica que había sido mantenida entre cero y dos grados sobre cero  
 todavía un excelente estado para el consumo, lo cual fué comproba-



do de acuerdo con los métodos de control usuales del ramo (conteni  
do de gérmenes, prueba de cocción, prueba de fritura, prueba de -  
sabor, prueba de olor). El contenido en gérmenes estaba prácticamen  
110 te al mismo nivel de antes, mientras que el valor era con pH de 5,8  
hasta 6 casi neutral.-

El suplemento objeto de la presente patente, se presta --  
de una manera particular para el envasado de carne de ternera, car-  
ne de cerdo, de caza así como de los volátiles.-

115 Descrita suficientemente la naturaleza y alcance de la --  
presente invención se hace constar que en la misma podran ser varia  
bles los materiales y dimensiones, y en general aquellos otros deta  
lles accesorios o secundarios que no alteren, cambien ni modifiquen  
la esencialidad propuesta.-

120 Los términos en que queda redactada esta memoria son cier  
tos y fiel reflejo debiendose interpretar en un sentido más amplio  
y nunca en forma limitativa.-

#### REIVINDICACIONES

Se reivindica como de la propia y nueva invención la propiedad y ex  
125 plotación exclusiva de:

1ª.- Suplemento absorbente a introducir en envases al vacio en forma  
de bolsa destinadas al envasado de carne; caracterizado por una al-  
mohadilla constituida por una película permeable a los líquidos, así  
como por un relleno de un material inorgánico, que, con respecto al  
130 jugo de la carne, es esencialmente inerte y posee la forma de un --  
granulado fino de tipo absorbente.-

2ª.- Suplemento absorbente a introducir en envases al vacio en for-  
ma de bolsa destinadas al envasado de carne; según reivindicación -  
1ª, caracterizado por el hecho de que el relleno comprende un ácido  
135 silícico, greda y/o una materia arcillosa con capacidad absorbente.

3ª.- Suplemento absorbente a introducir en envases al vacio en forma  
de bolsa destinadas al envasado de carne; según reivindicación 2ª,



caracterizado por estar añadido al referido ácido silícico un agente estabilizante.-

140 4ª.- Suplemento absorbente a introducir en envases al vacío en forma de bolsa destinadas al envasado de carne; según reivindicación 1 hasta 3, caracterizado por el hecho de que el referido relleno - contiene un agente de conservación.-

145 5ª.- Suplemento absorbente a introducir en envases al vacío en forma de bolsas destinadas al envasado de carne; según reivindicación 4ª, caracterizado por el hecho de que el referido suplemento absorbente contiene como agente de conservación cloruro de manganeso.-

150 6ª.- Suplemento absorbente a introducir en envases al vacío en forma de bolsa destinadas al envasado de carne; según reivindicaciones 1 hasta 5, caracterizado por el hecho de que el mismo contiene un agente estabilizante para la concentración de los iones de hidrógenos en un ambiente levemente ácido.-

155 7ª.- Suplemento absorbente a introducir en envases al vacío en forma de bolsa destinadas al envasado de carne; según reivindicación 6ª, caracterizado por el hecho de que el mismo contiene como agente estabilizante para la concentración de los iones de hidrógenos ácido cítrico.-

160 8ª.- Suplemento absorbente a introducir en envases al vacío en forma de bolsa destinadas al envasado de carne; según reivindicaciones 1 hasta 7, caracterizado por el hecho de que la película permeable a los líquidos, está constituida por un papel blanqueado, exento de ácidos.-

165 9ª.- Suplemento absorbente a introducir en envases al vacío en forma de bolsa destinadas al envasado de carne; según reivindicación 8ª, caracterizado por el hecho de que la referida película está constituida por un papel de tipo crepé.-

10ª.- Suplemento absorbente a introducir en envases al vacío en forma de bolsa destinadas al envasado de carne; según reivindicaciones

799:133

- 7 -



- 170 1ª hasta 9ª, caracterizado por el hecho de que el mismo está subdividido en campos que forman, a su vez sendas almohadillas.-
- 11ª.- Suplemento absorbente a introducir en envases al vacío en forma de bolea destinadas al envasado de carne; según reivindicaciones anteriores caracterizado, porque, al envasarse la carne, se introduce junto con la misma el suplemento en la bolsa que a continuación es evacuada y cerrada hermeticamente por soldadura.-
- 175 12ª.- Suplemento absorbente a introducir en envases al vacío en forma de bolsa destinadas al envasado de carne; según reivindicación 11, caracterizado por el hecho de que el mismo es puesto en contacto con una superficie de corte de la carne situada transversalmente
- 180 a los filamentos de dicha carne.-
- 13ª.- "SUPLEMENTO ABSORBENTE A INTRODUCIR EN ENVASES AL VACIO EN FORMA DE BOLSA DESTINADAS AL ENVASADO DE CARNE".-

Consta la presente memoria descriptiva de siete hojas numeradas y mecanografiadas por una sola cara, a las que se les acompaña un plano para su mejor comprensión.-

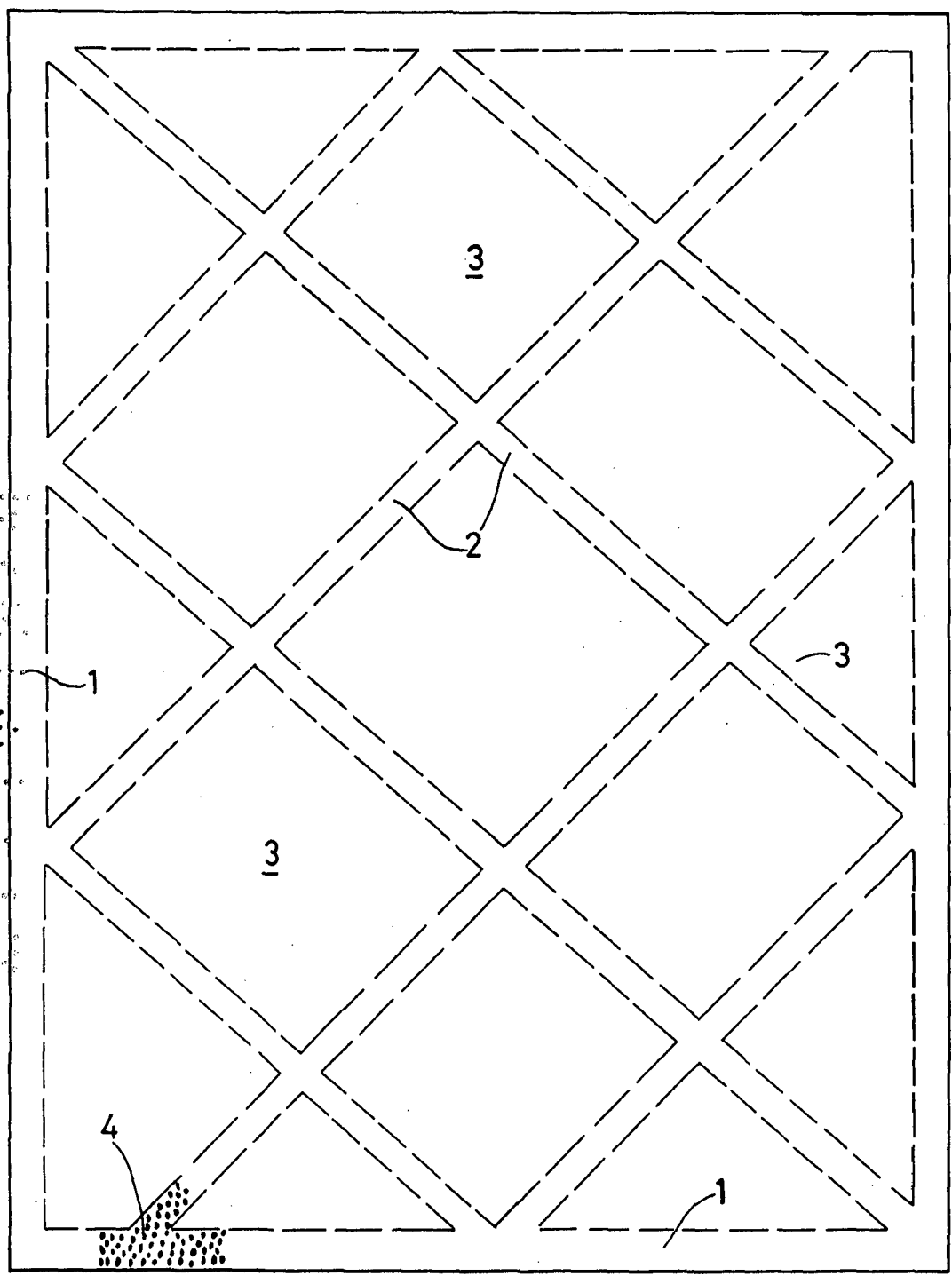
28 DIC. 1973

Madrid,

RODOLFO DE LA TORRE  
P. P.

Emilio Garbía Arteaga

21 ENE.



ESCALA VARIABLE  
 MADRID, 28 de diciembre 1.973.-  
 RODOLFO DE LA TORRE  
 P.I.P.

*[Handwritten signature]*  
 Emilio García Arceaga