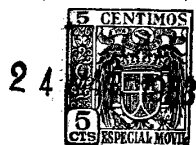


208474



208474

MEMORIA DESCRIPTIVA

para una Patente de Invención que por 20 años se solicita para todo el territorio español, sus colonias y protectorado, por: " NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA CURACION Y ENVASADO DE JAMONES, " a favor de Compañia Industrial Chacinera, S.L., entidad española, residente en MONFORTE DE LEMOS (Lugo).

5

Hasta la fecha, los jamones se han venido presentando en el mercado en piezas enteras, tal y como proceden de los puntos de origen, es decir con toda la serie de inconvenientes de orden práctico e higiénico que ha constituido desde siempre un importante problema sin solución.

Principalmente hemos de señalar que la presentación de dichas piezas es por demás sucia y en muchos casos repugnante, pues sometido el jamón al proceso de cura-



10 ción sin ferrar debidamente, las más de las veces, resul-
ta sobre él una capa sucia y arranciada que además de
afectar tanto a su presentación ha de tirarse, durando
no obstante por determinada partes, tanto como la propia
pieza.

15 Otro inconveniente importante es la imposibili-
dad de partirlo o trocearlo para su consumo, pues si bien
es cierto que manos expertas pueden hacerlo una vez curado,
sacando lo que se llama " el centro " no lo es menor que
la pieza sufre una importante pérdida de jamón y queda
20 siempre el agujero del hueso, cuyos bordes se ennegrecen
si el consumo no es muy rápido. Como decimos esta opera-
ción no es fácil de realizar sin exponerse a desperdiciar
gran parte de la pieza.

Por último señalaremos que incluso cuando se
25 ha sacado el " centro " este queda sin ninguna protección
exterior que no sólo lo resguarde de picaduras, etc., sino
también de su secado o enranciamiento.

El procedimiento objeto de la presente patente
de invención elimina totalmente todos estos inconvenientes
30 y aun proporciona otras muchas ventajas todo lo cual modi-
fica esencialmente la normal actual de curado y presenta-
ción de este producto.

Tiene su origen desde el punto mismo de la ma-
tanza del cerdo, pues para conseguir todos los efectos
35 previstos ha de iniciarse el proceso desde la separación
del cuarto trasero del animal. Como primera operación de
dicho proceso, se propone la de deshuesar el magro fresco,



24

208474

- 3 -

40 todavia, es decir suprimir la caña y codillo que entonces
se realiza con mayor facilidad sin estropear nada de car-
ne.- El hueco que deja el hueso se rellena con gelatina
45 apropiada y entonces se somete a la pieza a un prensado
conveniente de modo que se junten todas sus partes y desapa-
rezca el hueco antes citado, formandose una masa sólida
y compacta que es sometida, previo salado y preparado nor-
mal, al aireado que va originando la curación. Para ello
se ha previsto dotar a la pieza de una envolvente porosa,
por ejemplo de tejido, para prevenirla de picaduras de
insectos, suciedades, etc. Esta curación es la natural y
lógica tanto en las condiciones de los curaderos como en
50 el tiempo de duración de la misma.

Alcanzando el grado de curación previsto, se pro-
cede a suprimir la envolvente porosa y se comprueba el
estado general de la pieza, pasando después a las opera-
ciones que se refieren principalmente a su presentación
55 definitiva. Se propone suprimir la envoltura tenida duran-
te la curación y sustituida por otra nueva, esta vez con
tripa animal, cosida de forma que quede perfectamente ce-
rrado sin posibilidad de que entre aire, a cuyo efecto se
le da un baño de gelatina, preferiblemente por simple
60 inmersión con objeto de prevenir el secado excesivo, y se
procede a un nuevo forrado exterior de gelatina que al en-
durecerse deja una fina capa sobre la tripa quedando esta
capa por encima de la cinta del atado y etiqueta con lo
que gana mucho la presentación de la pieza definitiva.

65 Entre otras ventajas señalaremos que con este

20847424M



70 procedimiento se cura y se expende sólo la parte verdaderamente comestible del jamón, cuya parte forma un bloque compacto, en el que no es posible apreciar el agujero del hueso y, por ello se presta a ser cortado a máquina o por cualquier otro medio a manera de lonchas regulares y de gran tamaño.

La presentación es de una limpieza no lograda hasta el presente, pues con el procedimiento descrito queda eliminada toda suciedad.

75 En el orden económico cabe apuntar que al adquirir una pieza de esta clase se sabe exactamente la cantidad de jamón que contiene, pues no hay desperdicios, que no es menester encomendar el partido a persona experta y que se conserva por sí sólo aunque se tarde en consumirlo por quedar el resto siempre cubierto de su capa exterior y porción de gelatina que lo mantiene siempre jugoso.

80 Las modificaciones que puedan ser introducidas en el objeto descrito y que no afecten a la esencialidad del invento se considerarán a todos los efectos como incluidas en la presente patente de invención, sean cualquiera las circunstancias que concurren.

N O T A

Descrito suficientemente el objeto del invento se declaran de novedad y propia invención las siguientes :

90 **R e i v i n d i c a c i o n e s**

1a.- Procedimiento para la curación y envasado de jamones que se caracteriza porque una vez deshuesada la pieza se procede a rellenar los huecos producidos con una gelatina preparada a base de cortezas y codillos fres-



95 ces de cerdo, esterilizados a la estufa de vacío a baja temperatura, sometiéndola después a un prensado que reduce los huesos indicados, formando una masa compacta.

100 22.- Procedimiento para la curación y envasado de jamones caracterizado porque al bloque obtenido según la reivindicación anterior se le somete a las operaciones de salado natural y se le cubre con un forro de material poroso que facilite el secado por aireación y consiguiente proceso de curación, prevenido así contra las suciedades y picaduras de insectos.

105 32.- Procedimiento para la curación y envasado de jamones, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque una vez logrado el grado de secado previsto, se suprime la funda prosa y se somete la pieza a un baño por inmersión en gelatina disponiéndose a continuación
110 sobre ella una funda de tripa animal que se cose para que cierre herméticamente.

42.- PROCEDIMIENTO PARA LA CURACION Y ENVASADO DE JAMONES.

115 Todo tal y como se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de cinco hojas, escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 24 de Marzo de 1.953.