



227066

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

por veinte años

a favor de Don Juan P U I G V E R T C o l o -  
m e r , de nacionalidad española, residente en San Feliu  
de Pallarols (Gerona), calle Puig, número 23, p o r :

"MEJORAS EN LA FABRICACION DE EMBUTIDOS"

M E M O R I A   D E S C R I P T I V A

5            Para la elaboración de un buen embutido, aparte de la  
selección y calidad de las carnes, es preciso disponer de  
una buena tripa, preferentemente de cerdo, hasta el extre-  
mo que sin ella, por muy buenos que sean los géneros embu-  
10            tidos, no es posible obtener un producto con las suficien-  
tes garantías de conservación para un período de tiempo re-  
lativamente largo. Una prueba evidente de ello la tenemos  
en el exquisito salchichón de Vich que se embute en tripas  
culares procedentes de los afamados mataderos de Chicago

227066



1956

(U.S.A.), teniéndose que rehusar las tripas culares no sólo nacionales sino las europeas, por no reunir las condiciones necesarias para el auténtico salchichón de Vich. A saber: calibre ancho y pared francamente grasosa o jugosa, cualidades imprescindibles para conseguir la curación lenta propia de este excelente preparado.

En la actualidad es de lamentar que tanto las tripas de cerdo nacionales, como las europeas resulten prácticamente inadecuadas debido a su poca consistencia y calibre, y aún mas, por falta de grasa o fibra grasienta o jugosa. Sería necesaria una adición combinada de fortaleza, por una parte, y de sistema de conservación por otra, como más adelante se verá, para poderlas utilizar.

En el mercado nacional se dispone de una tripa, la rizada o ciegos de cerdo, que si bien está dotada de una pared que reúne las máximas cualidades de conservación, y su diámetro es ancho, no es posible aplicarla al salchichón de Vich por los dos siguientes motivos:

1ª) Formato completamente rizado y entorchado que desdice de la presentación del salchichón de Vich.

2ª) El formato descrito carece de resistencia y se rompe el salchichón al colgarlo.

El objeto de esta patente es el de dar resistencia a una excelente tripa, la rizada o ciegos de cerdo que abunda y que hoy día resulta inservible a pesar de sus buenas cualidades, a la par que se eliminan los defectos que tiene de rugosidad y entorchado, consiguiéndose una presentación lisa, ancha y grasienta, semejante a la lograda con las tripas culares y semi-culares americanas.

Todo ello se obtiene combinando dos clases de tripa: una fuerte y resistente, la de buey y otra de cerdo grasiente y



1956

227666

jugosa que no es más que la rizada o ciegos de cerdo habituales, ambas de escaso valor adquisitivo, en particular la última que en la actualidad tiene una aplicación prácticamente nula para la elaboración del salchichón de Vich. Estas dos tripas adecuadamente preparadas y asociadas podrán muy bien parangonarse e incluso superar a las acreditadas de los mataderos de Chicago.

El proceso de preparación de la nueva envolvente de tripas objeto de esta patente, es como sigue: sometidas primeramente las tripas al lavado y desinfección normales de la Industria Chacinera, se corta la tripa de buey en trozos de longitud variable de 50 a 55 centímetros aproximadamente, se ata y se embute en la forma corriente. A continuación se enfunda con tripa rizada o ciegos de cerdo cortados a igual medida, sometidos previamente a la acción de un baño de una solución de fécula dextrinada con un 60 al 70 % de solubles y a una temperatura mantenida entre 25 a 30° centígrados, cuya misión es, por un lado, reblandecer las grasas adheridas a la tripa dándoles un grado de fluidez que permita su manipulación, y por otro impregnar a la tripa de una solución adhesiva que una vez secada formará de las dos tripas un todo homogéneo. A continuación se atan y cuelgan en una cámara a una temperatura de 0° C., al objeto de que la grasa se enfríe y solidifique, obteniéndose con ello la adhesión completa de las dos tripas superpuestas, de tal manera, que transcurridos pocos días resultan ya prácticamente inseparables. El conjunto de dilataciones y contracciones debidas a los cambios de temperatura, y la adhesión de una tripa rugosa, la exterior de cerdo, con una lisa hacen un conjunto que sólo conserva el 10% de la rugosidad exterior inicial.



1056

Por lo demás, en la realización práctica de las mejoras reseñadas, podrá ser variable todo cuanto pueda considerarse accesorio o circunstancial relativamente a lo que constituye la esencialidad de las mismas.

5

N O T A

227066

SE REIVINDICA:-

1 - Mejoras en la fabricación de embutidos, de acuerdo con las cuales, sometidas las tripas que servirán de envolvente de los embutidos al lavaje y desinfección clásicos de la industria chacinera, se cortan primeramente trozos de tripa de buey de 50 a 55 centímetros aproximadamente, se atan y embuten en la forma corriente, y acto seguido se enfundan con tripa rizada o ciegos de cerdo cortados a igual medida pero previamente sometidos a la acción de un baño de una solución de fécula dextrinada con un 60 al 70% de solubles y a una temperatura mantenida entre 25 y 30 grados centígrados. Después se atan y cuelgan en una cámara frigorífica a 0° C. obteniéndose con ello la adhesión completa de las dos tripas superpuestas, con una superficie que ha perdido debido a las dilataciones térmicas y contracciones y a las fuerzas de adhesión, el 90% de las rugosidades iniciales.

10

15

20

2 - Mejoras en la fabricación de embutidos.

Consta la presente Memoria Descriptiva de cuatro hojas mecanografiadas, escritas por una sola cara, numeradas del 1 al 4 y con sus líneas numeradas a su vez, de cinco en cinco.

Barcelona, 25 febrero de 1956.  
P.A.

LEONCIO DEL RÍO CUYAS  
P. P.