



ESPAÑA

10	ES	11	NUMERO	238907	10	Y
		21				
		22	FECHA DE PRESENTACION	16-7-1977		

238907

MODELO DE UTILIDAD

Concedido el Registro de acuerdo con los datos que figuran en la presente descripción y según el contenido de la Memoria adjunta.

30	PRIORIDADES:	31	NUMERO	706.353	32	FECHA	19-7-1976.	33	PAIS	EE.UU.
----	--------------	----	--------	---------	----	-------	------------	----	------	--------

47	FECHA DE PUBLICIDAD	61	CLASIFICACION INTERNACIONAL	M22.C
----	---------------------	----	-----------------------------	-------

64 TITULO DE LA INVENCIÓN

"UNA ENVOLTURA O TRIPA PERFECCIONADA"

71 SOLICITANTE (S)

UNION CARBIDE CORPORATION (FP-10937-SP)

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

270 Park Avenue, Nueva York, Nueva York, 10017, EE.UU.

72 INVENTOR (ES)

VITAS ANDREW RAUDYS y RONALD ROBERT DEVITTO

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE

DON ALBERTO DE ELZABURU MARQUEZ (P.-66.420)

jga

La presente invención se refiere a una envoltura (tripa) para embutidos, tal como una envoltura alimenticia, que tiene un extremo recogido asegurado a una combinación de cierre de extremo y ojal para colgar.

5 Las envolturas alimenticias del tipo que se puede usar de acuerdo con la presente invención generalmente son embutidas con artículos alimenticios mediante el empleo de equipos mecánicos. Un primer extremo de la envoltura alimenticia está cerrado y el extremo abierto o
10 segundo es colocado sobre un pico o medio de salida desde el cual es expulsado el artículo alimenticio bajo presión hasta que la envoltura alimenticia queda embutida. El extremo cerrado de la envoltura alimenticia, por lo tanto, debe ser suficientemente resistente como para soportar la
15 presión de embutido y también estar asegurado lo suficiente como para que no se escape del mismo el alimento durante el trabajo de embutido. El segundo extremo de la envoltura alimenticia así embutida es cerrado luego y el producto alimenticio encerrado es procesado ulteriormente en aparatos convencionales, tal como hornos de cocción, cámaras
20 de ahumado y lo similar, donde el producto alimenticio embutido es cocido y curado y luego es almacenado hasta que queda listo para consumirlo o procesarlo ulteriormente. En general, se provee un cierre de extremo con un lazo de
25 colgar, tal como un piolín fuerte, para suspender la envoltura alimenticia embutida mediante el mismo durante el procesamiento y el período de almacenamiento. El ojal para colgar se prepara habitualmente como parte integrante del primer cierre extremo de la envoltura.

30 En los actuales métodos de fabricación, estas

extensiones de productos alimenticios cocidos y curados, que pueden tener una longitud de más de 1,50 metros y pesan más de 18 kilogramos, son entonces cortadas transversalmente en rebanadas de igual espesor y peso, ya sea antes o después de retirar la envoltura alimenticia, y luego son envasadas y vendidas por medio de puntos de venta minorista en los actuales mercados comerciales.

De acuerdo con la práctica convencional, el primer cierre de extremo se realiza sobre las envolturas alimenticias aplastadas cuando están secas. Estas envolturas alimenticias son entonces embebidas en agua antes de ser embutidas a fin de volverlas más elásticas durante el embutido. Los métodos empleados en la actualidad para cerrar un extremo de la envoltura alimenticia y proveer un ojal de colgar para la misma incluyen el uso de cuerdas, piolín, grapas circulares, y lo similar tal como se revela en las patentes estadounidenses números 2.452.957, 2.760.226, 3.565.640, 3.575.339 y 3.943.606. Durante el embebido de estas envolturas alimenticias provistas de ojales de cuerda o piolín, los ojales con frecuencia se anudan y enredan y deben ser desenredados manualmente antes de embutir la envoltura o, en todo caso, antes de suspender a la envoltura alimenticia embutida para su subsiguiente procesamiento, curado y cocido.

Dado que la industria tiene actualmente la tendencia a demandar productos alimenticios encerrados en envoltura o tripa más largos y pesados, la unión de un medio de suspensión apropiado a estas envolturas alimenticias adquiere una importancia creciente. Obviamente, los medios de suspensión tienden a dañar la pared de la

5 - envoltura de modo que la envoltura se rompe o los medios de suspensión que se rompen o se separan de los productos alimenticios encerrados en la envoltura durante la manipulación o el procesamiento dan como resultado un desperdicio.

10 La patente estadounidense No. 3.575.359 revela un cierre de envoltura que comprende un ojal para colgar que tiene extremos libres posicionados junto a un extremo plegado de la envoltura y que está asegurado a dicho
15 extremo plegado mediante un sujetador de alambre elástico. Los extremos libres del ojal de colgar tienen cuentas sobre los mismos que accionan conjuntamente con el sujeta
20 dor de alambre elástico para formar un medio de anclaje para el ojal de colgar mediante el cual la envoltura puede ser suspendida. Aunque este cierre de envoltura proporciona un ojal de colgar eficaz para las envolturas, tiene la desventaja de que los extremos libres del ojal de colgar tienen que terminar en cuentas, botones, perillas o lo similar.

25 La patente estadounidense No. 3.943.606 revela un ojal de colgar para envoltura que tiene un vástago extendido equipado con uno o más botones o topes que funcionan como medio de anclaje cuando están acoplados con un medio de sujetador con forma de U de tipo convencional.
30 También en esto la desventaja de este tipo de ojal de colgar es que el vástago extendido del miembro de colgar requiere botones o topes como medios de anclaje para el ojal de colgar.

30 Un objeto de la presente invención es proveer una envoltura o tripa con una combinación de cierre de ex

5 tremo y ojal de colgar que sea de fabricación comercial y que sea capaz de sostener un producto dentro de dicha envoltura durante un período prolongado de tiempo como, por ejemplo, durante el subsiguiente procesamiento y manipulación.

10 Otro objeto de la presente invención es proveer una envoltura alimenticia con una combinación de cierre de extremo y ojal de colgar que sea capaz de sostener un producto alimenticio encerrado en envoltura durante períodos prolongados de tiempo durante el subsiguiente procesamiento, cocción y curado y que permita que el producto alimenticio encerrado sea manipulado fácilmente durante el procesamiento y en tránsito.

15 Otro objeto de la presente invención es proveer un ojal de colgar que está construido de modo que su aplicación a una envoltura alimenticia no daña a la pared de la envoltura ni cede ante las condiciones que reinan durante el procesamiento y la manipulación.

20 La invención se refiere ampliamente a una envoltura que tiene un extremo recogido y asegurado a una combinación de cierre de extremo y ojal de colgar que comprende una tira de cinta enlazada con por lo menos un extremo libre posicionado junto a, y alineado longitudinalmente con, el extremo recogido de la envoltura y asegurado en
25 la misma con un sujetador con forma de U que tiene un par de patas opuestas y una corona que conecta dicho extremo correspondiente de dichas patas siendo la longitud interna de la corona menor que el ancho de por lo menos uno de los extremos libres de la cinta y siendo dobladas dichas
30 patas del sujetador para rodear ovalmente dicho extremo

recogido de la envoltura y dicho por lo menos un extremo libre de la cinta de acoplamiento de presión de manera que dicho por lo menos un extremo libre de la cinta está fruncido entre dichas patas por lo cual asegura dicho ojal de colgar al extremo recogido de la envoltura de manera que dicho ojal está prontamente disponible para asirlo y/o colgar la envoltura.

Específicamente el colgador-cierre de la presente invención es fabricado con un material de tipo flexible, deformable, más ancho que la corona interna de un sujetador preformado con forma de U. La cinta es primeramente preformada con un ojal abierto con dos extremos libres prolongados y luego curvada y posicionada para que se enrule hacia afuera desde un extremo de envoltura recogida en el punto donde el sujetador con forma de U debe ser fijado. Las patas del sujetador son entonces deformadas en acoplamiento de presión circundante alrededor del extremo de la envoltura recogida y los extremos libres de la cinta con una fuerza de compresión dirigida radialmente hacia adentro suficientemente alta como para producir en la misma un cierre libre de pérdidas. Dado que el ancho de la cinta es mayor que la longitud interna de la corona del sujetador, los extremos libres de la cinta son fruncidos entre las patas del sujetador por lo cual se ancla firmemente la cinta al extremo recogido de la envoltura. Además, los extremos libres prolongados de la cinta del colgador son preferiblemente enrulados en dirección contraria a la superficie de la envoltura de manera que no perforen ni dañen de otra manera a la envoltura. El lazo amplio abierto del cierre de cinta así formado puede ser ma

nipulado fácilmente sobre medios de colgar para su procesamiento; es fácilmente ajustable para conformarse a los medios de colgar; distribuye el peso del producto en el extremo de la envoltura recogida; mantiene el poder de sujeción en todo un amplio margen de temperaturas y cuando la envoltura contiene alimento, tales como mortadela, salame o lo similar, impide el vuelco de la envoltura embutida durante su procesamiento.

El término "envoltura" empleado en toda la presente solicitud y en las reivindicaciones adjuntas se desea que incluya, pero no que se restrinja a, aquellas envolturas alimenticias tubulares provenientes de materiales como el colágeno, la celulosa, celulosa regenerada, celulosa con fibras sumergidas en la misma, cloruro de polivinilo, polipropileno, polietileno, cloruro de polivinilideno y lo similar. Estas envolturas alimenticias también son conocidas por los expertos en el arte como "envolturas o tripas de salchichería" y generalmente son empleadas como recipientes o moldes dentro de los cuales se embute o encierra un artículo alimenticio, tal como emulsiones de carne cruda, trozos de carne, cortes separados de carne, y lo similar. Estos artículos alimenticios encerrados, pueden entonces ser congelados o, si se lo desea, procesados, como por ejemplo por cocción y curado, y se pueden obtener artículos tales como los salames y mortadelas, panes de carne con especia, jamones y lo similar.

Además, el término "envoltura" se desea que incluya, pero que no se restrinja a ello, las bolsas flexibles fabricadas con materiales tales como tela, plásticos, redes y lo similar, o dos o más de estos materiales flexi-

bles que son apropiados para reunirlos en conjunto para formar una extensión con forma de cuello sobre la cual se puede asegurar el ojal de colgar. Por ejemplo, se puede envasar un artículo en una bolsa de plástico y luego ser
5 colocado en una red que podría ser recogida en el extremo abierto para formar un cuello prolongado sobre el cual se podría asegurar el ojal de colgar de cinta de acuerdo con la presente invención.

El material del ojal de colgar de cinta podría seleccionarse entre materiales tales como cinta metálica,
10 cinta de filamentos, cinta plástica tal como poliéster, polipropileno, nylon y lo similar.

El material empleado para formar el sujetador no es crítico y se puede seleccionar entre materiales tales como el aluminio, plásticos, acero, aleaciones metálicas y lo similar, a condición de que los materiales puedan ser formados apropiadamente y funcionar de manera similar
15 a la descrita en esta memoria. De igual modo, la configuración de la sección transversal de los alambres del sujetador empleados tampoco es crítica y se pueden emplear fácilmente alambres de sujetador que tengan secciones transversales circulares, ovales, con forma de U, triangulares, cuadradas o rectangulares y lo similar.

Un requisito importante de la presente invención es que el ancho de la cinta sea mayor que la longitud interna de la corona del sujetador, de manera que cuando las patas del sujetador son deformadas para rodear a la cinta y la sección recogida de una envoltura, las patas aprieten con fuerza y frunzan la cinta en un acoplamiento anclado
25 asegurado. Para proveer suficiente fruncido de la cinta
30

entre las patas del sujetador, el ancho de la cinta debe ser aproximadamente de 5 a 25% mayor que la longitud interna de la corona del sujetador y preferiblemente será aproximadamente 10% más ancha. Ajustando el grado de fruncido de la cinta dentro del sujetador, el ojal de colgar de la presente invención podría sostener pesos de hasta 22 kilogramos o aun mayores.

La figura 1 es una vista en perspectiva de un colgador-sujetador-cierre de acuerdo con la presente invención aplicado a un extremo de una envoltura embutida;

La figura 2 es una vista en perspectiva de un tramo de cinta flexible antes de formarla en ojal de colgar;

La figura 3 es una vista en perspectiva de la cinta de acuerdo con la figura 2, formada en un ojal abierto y preformada con una porción doblada, y un sujetador en forma de U alineado para acoplarlo a la cinta en el área doblada;

La figura 4 es una vista en corte que ilustra la relación del ancho de la cinta a la dimensión interna del sujetador antes de cerrar;

La figura 5 es una sección transversal tomada por la línea 5-5 de la figura 1 que ilustra la cinta asegurada a la envoltura recogida por el sujetador cerrado;

La figura 6 es una vista en perspectiva de artículos de colgador-sujetador-cierre suspendidos en una varilla común.

En la figura 1 se ilustra un artículo delantero de envoltura embutida 2 que tiene su extremo trasero cerrado por el sujetador 4. Adyacente y detrás del artículo

de envoltura embutida 2 hay un artículo de envoltura embutida 6 que tiene su extremo delantero cerrado con un colgador-sujetador-cierre 8 y su extremo trasero (no ilustrado) cerrado con un sujetador similar al sujetador 4.

5 Como se ilustra en las figuras 1, 2 y 3, el colgador-sujetador-cierre 8 comprende una cinta flexible 10 de sección transversal uniforme (figura 2) que está preformada en un ojal 12 que tiene extremos libres prolongados 14, 16, siendo definidos el ojal y los extremos libres mencionados 14, 16 con respecto al posicionamiento de dicho sujetador 18

10 alrededor de dicha cinta 10 como se ilustra en las figuras 1 y 3. La cinta preformada 10 está posicionada adyacente a la porción de cuello recogido 19 del artículo de envoltura embutida 6 de manera que los extremos libres

15 14-16 se enrulan radialmente hacia afuera desde la superficie de la envoltura de manera que impiden que las esquinas de los extremos libres 14, 16 se pongan en contacto, perforen o dañen de otro modo a la envoltura. Preferiblemente, el extremo libre 16 debe extenderse más allá del

20 extremo libre 14 de la cinta preformada 10 para proteger a la envoltura 6 de las esquinas del extremo libre 14 como se ilustra generalmente en la figura 1.

Un sujetador con forma de U 18 que ilustra en las figuras 1, 3 y 4 tiene un par de patas opuestas 20-22 y una corona 24 que conecta el extremo correspondiente de dichas patas 20-22. La longitud interna de la corona 24, señalada con X, es menor que el ancho, señalado con Y, de los extremos libres 14, 16 de la cinta 10, como lo ilustra la figura 4. Según lo mencionado precedentemente, la

25

30 extensión Y debe ser por lo menos aproximadamente $5\frac{1}{2}$ más

grande que la extensión X para asegurar que los extremos libres 14, 16 de la cinta 10 estén suficientemente fruncidos entre las patas 20, 22 de modo que el ojal esté anclado seguramente dentro de dicho sujetador 18 y por lo tanto pueda sostener al artículo relativamente pesado sin que los extremos libres 14, 16 se deslicen del sujetador 10.

Como se ilustra en la figura 5, las patas 20, 22 son deformadas de manera que rodeen ovalmente a la porción de extremo fruncida 19 de la envoltura 6 y los extremos libres 14, 16 en un acoplamiento de presión de modo que los extremos libres 14, 16 de la cinta 10 estén apretados, estrechados y fruncidos entre las patas 20, 22 por lo cual se ancha a la porción estrechada de la cinta del ojal 10 dentro de dicho sujetador 18 y a dicha porción de extremo recogido 19 de envoltura 6.

Como se ilustra en las figuras 1, los extremos libres 14, 16 de la cinta 10 en estado armado son posicionados junto a la corona 24 del sujetador 18 con las patas 20, 22 rodeando y adyacentes a la porción de extremo recogida 19 de la envoltura 6.

Una vez que la envoltura embutida 6 es separada de la envoltura embutida conectada 2, las envolturas embutidas 2 y 6 pueden ser suspendidas de una varilla convencional 34 en una disposición de espacio cerrado como se ilustra en la figura 6. Así, el colgador-sujetador-cierre de la presente invención está idealmente adaptado para utilizarlo con envolturas alimenticias embutidas que deben ser procesadas y curadas colgándolas de varillas en cámaras de ahumado del tipo convencional. Además, el colgador-sujetador-cierre de la presente invención proveerá un

excelente medio de sujeción para manipular y transportar artículos embutidos entre diferentes ubicaciones.

También se halla dentro del alcance de esta invención tener uno de los extremos libres de la cinta plegado y asegurado a un segmento opuesto de la cinta para formar un ojal terminado con solamente un extremo libre prolongado, teniendo dicho extremo libre un ancho mayor que la longitud interna de la corona del sujetador de modo que puede ser apretado y fruncido dentro del sujetador según lo descrito precedentemente.

Ejemplo

Varias envolturas de 11,8 centímetros de diámetro, cerradas por sujetador en un extremo, se llenaron con producto alimenticio y luego se cerraron con un colgador-sujetador-cierre según se ilustra en la figura 1. La cinta de colgar de plástico flexible sanitario era de aproximadamente 20,3 centímetros de largo y estaba preformada para constituir un ojal de aproximadamente 6,4 centímetros de largo cuando se aplastaba y tenía extremos libres prolongados, uno de los cuales era de aproximadamente 2,86 centímetros de largo y el otro de 3,17 centímetros de largo. La cinta fue deformada según se ilustra en la figura 3, y luego, usando un sujetador de alambre, la cinta preformada fue asegurada al extremo recogido de la envoltura. Cada una de las envolturas embutidas que medía 152 centímetros de largo y pesaba aproximadamente 13,5 kg fue entonces tomada por la porción de ojal de la cinta y posicionada en una disposición de espaciado cerrado sobre una

5 varilla en una cámara de ahumado donde el producto alimenticio fue procesado. Las envolturas embutidas procesadas fueron entonces retiradas y no se encontró dificultad en su manipulación ya sea antes del procesamiento o después del mismo.

10 Debe comprenderse que la revelación precedente se refiere a modalidades preferidas de realización de la invención y se desea abarcar todos los cambios y modificaciones de la invención que no se aparten del espíritu y el alcance de las reivindicaciones adjuntas.

REIVINDICACIONES

5 Los puntos que como característica de novedad se presentan para que sean objeto de esta solicitud de Modelo de Utilidad en España, por VEINTE años, son los que se recogen en las reivindicaciones siguientes:

10 1a.- Una envoltura o tripa perfeccionada que tiene un extremo recogido y asegurado a una combinación de cierre de extremo y ojal de colgar, caracterizada por comprender una tira de cinta en ojal con por lo menos un extremo libre posicionado adyacente a, y alineado longitudinalmente con, el extremo recogido de la envoltura y

15 asegurado en la misma con un sujetador con forma de U que tiene un par de patas opuestas y una corona que conecta dicho extremo correspondiente de dichas patas, siendo la longitud interna de la corona menor que el ancho de dicho por lo menos un extremo libre de la cinta, y estando plegadas dichas patas del sujetador para rodear ovalmente a

20 dicho extremo de envoltura recogida y dicho por lo menos un extremo libre de la cinta en acoplamiento de presión de modo que dicho por lo menos un extremo libre de la cinta es fruncido entre dichas patas asegurando con ello dicho ojal de colgar de cinta al extremo recogido de la envoltura de manera que dicho ojal es prontamente disponible para sujetar y/o colgar la envoltura.

25 2a.- Una envoltura de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizada porque dicha cinta tiene dos extremos libres que están fruncidos entre las patas del suje-

30

tador.

5 3a.- Una envoltura de acuerdo con la reivindicación 2, caracterizada porque los extremos libres de la cinta formada en ojal están enrulados en dirección contra ria a la envoltura.

10 4a.- Una envoltura de acuerdo con las reivindicaciones 2 y 3, caracterizada porque la porción formada en ojal de la cinta está dispuesta próxima a la porción extrema del extremo recogido de la envoltura y los extre mos libres de la cinta formada en ojal están dispuestos próximos a la porción no recogida de la envoltura.

15 5a.- Una envoltura de acuerdo con la reivindi cación 2 y 3, caracterizada porque el ancho de los extre mos libres de la cinta formada en ojal son por lo menos alrededor del 5% más anchos que la longitud interna de la corona del sujetador.

20 6a.- Una envoltura de acuerdo con las reivindi caciones 2 y 3, caracterizada porque la cinta está dis puesta adyacente a la corona del sujetador.

20 7a.- Una envoltura de acuerdo con las reivindi caciones 2 y 3, caracterizada porque el extremo recogido de la envoltura está dispuesto adyacente a la corona del sujetador.

25 8a.- Una envoltura de acuerdo con la reivindi cación 2, caracterizada porque el extremo libre dispues to más interiormente de la cinta con respecto al sujeta dor se extiende más allá del extremo libre dispuesto ha cia afuera.

30 9a.- Una envoltura de acuerdo con la reivindi cación 8a, caracterizada porque el ancho de los extremos

libres de la cinta formada en ojal es por lo menos aproximadamente 5% mayor que la longitud interna de la corona del sujetador.

10a.- "UNA ENVOLTURA O TRIPA PERFECCIONADA".

5

Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede, representado en los dibujos que se acompañan y para los fines que se han especificado.

Esta Memoria consta de quince hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 16. MAR 1979

P.A.

Alberto de Elzaburu
Por Poder,

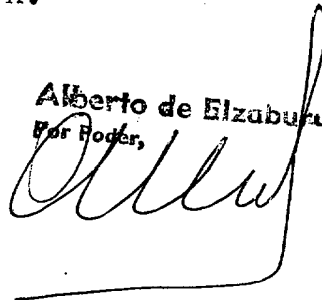


FIG. 1

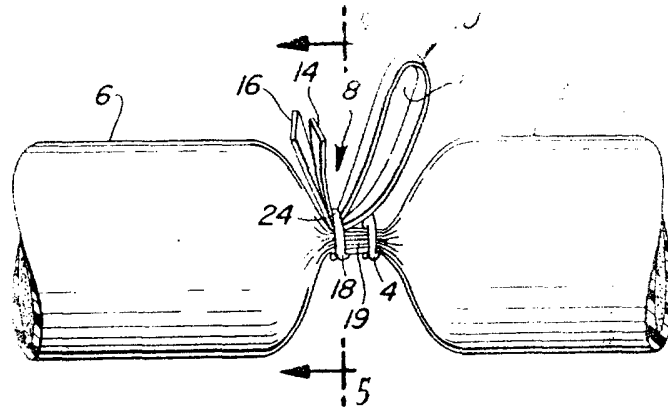


FIG. 4

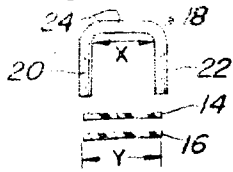


FIG. 3

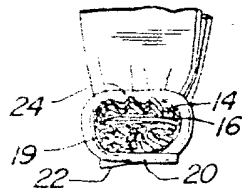
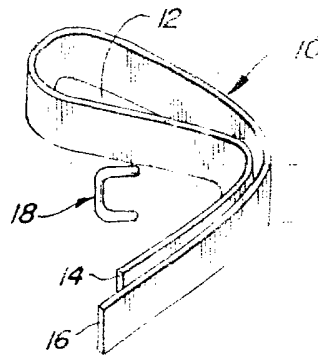


FIG. 5

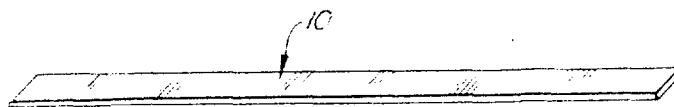
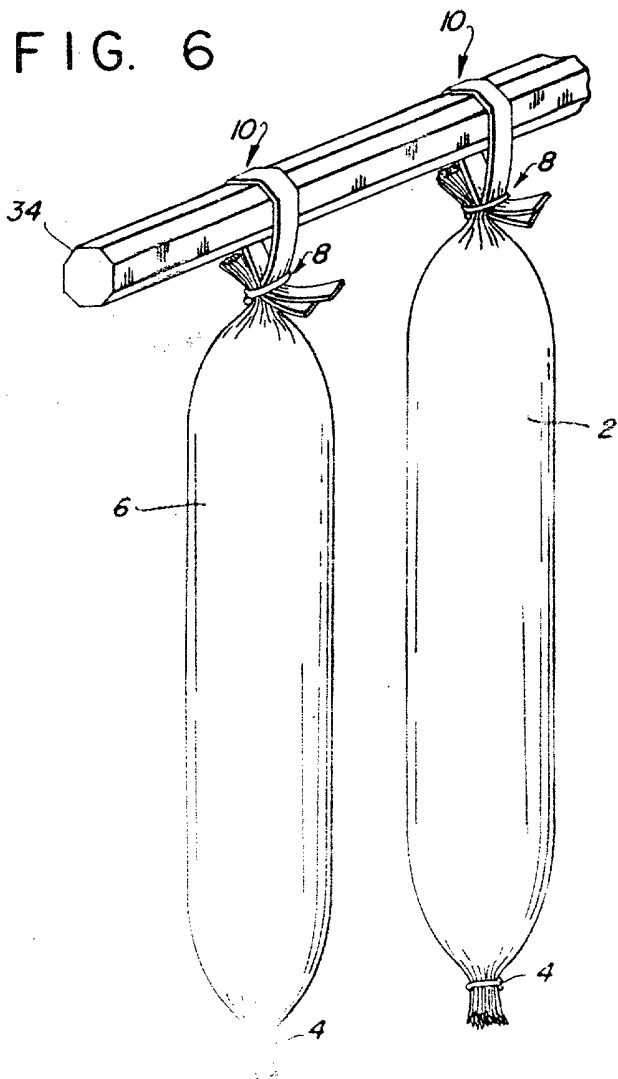


FIG. 2

Union Carbide Corporation
Arthur



Union Carbide Corporation
For Patent

