

AÑO 1958

Expediente núm.



242238

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

242238

PATENTE DE INTRODUCCION

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

una **PATENTE DE** INTRODUCCION por 10 años, en España

a favor de

D. Aureliano SOLAS FONT y D. Luis G. POCH GOT, de nacionalidad
española domiciliado en Barcelona

calle de Avda. de Roma núm. 151 y c/. Europa núm. 168, respect.

por:

« PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION Y UTILIZACION DE PLASMA DE
ORIGEN ANIMAL PARA LA FABRICACION DE EMBUTIDOS, CONSERVAS Y DERIVA-
DOS »

Nº 4606

Agente Sr. Ramón Volart Pons.-

242238

JUN. 19



242238

PATENTE DE INTRODUCCION

por 10 años

a favor de Don Aureliano SOLAS MONT y Don Luis G. POCH COT
de nacionalidad española
residentes en Barcelona, Avda. de Roma, 151 y calle Europa nº
168, respectivamente
por:

"PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION Y UTILIZACION DE
PLASMA DE ORIGEN ANIMAL PARA LA FABRICACION DE EMBU-
TIDOS, CONSERVAS Y DERIVADOS"

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente patente se refiere a un procedimiento enca-
minado a la preparación y ulterior utilización de plasma de ori-
gen animal para la fabricación de embutidos, conservas y deriva-
dos, cuyo procedimiento, aun cuando es conocido en el extranje-
ro, no ha sido llevado a la práctica en España.

Como es sabido, el plasma sanguíneo es la parte líquida
de la sangre privada de glóbulos rojos y blancos, la cual con-
tiene elementos salinos minerales, proteínas (seroalbúmina, se-
roglobulina, fibrinógeno), colestestina y lípidos. Está consti-
tuído por un líquido transparente y coagulable, de color amari-

242238



llo ámbar y un poco viscoso.

Debido a su poder aglutinante y coadyuvante de la absorción de grasas, el plasma sanguíneo resulta indicadísimo para la fabricación de embutidos y conservas de carne de todas clases, a los cuales confiere con ventaja las cualidades que hasta la fecha vienen proporcionando otras sustancias de más difícil manipulación y mayor coste.

Esencialmente, el procedimiento de la patente que nos ocupa consiste en las siguientes operaciones:

10. a) Obtención del plasma: La sangre fresca se recoge inicialmente en los mataderos y en otros lugares de sacrificio de animales, utilizando para ello los medios asépticos necesarios para evitar la acción microbiana. Para el acondicionamiento pueden emplearse envases convenientemente preparados, en los cuales se ha depositado previamente un anticoagulante adecuado, que puede ser una solución de citrato sódico al 4% en la proporción de 1:5,
15. b) En el momento oportuno, se procede a separar el plasma de los hematíes de la sangre, operación que se realiza por centrifugación, recogién dose el líquido por decantación. Si no se precisa una gran rapidez, el plasma aludido puede conseguirse también por simple sedimentación. Cuando convenga, después de esta operación pueden añadirse al plasma pigmentos colorantes inocuos, aptos para mejorar el aspecto del producto comestible.
20. c) Preparado el plasma en la forma explicada, se halla en condiciones de ser incorporado a los embutidos o conservas antes de la cocción o curación de los mismos, cabiendo realizar tal agregación con plasma en tres estados distintos, que son:
 25. 1) Plasma líquido: Es el resultado de la operación b) y puede ser utilizado directamente;
 30. 2) Plasma liofilizado: La liofilización supone el congelar rápidamente el plasma líquido a una temperatura muy baja y luego el



proceder a su deshidratación al vacío. Ello da lugar a una masa transformable en polvo, la cual, en el momento de su empleo, se disuelve en un volumen apropiado de un líquido adecuado de preferencia agua.

5. 3) Plasma liofilizado utilizado en seco: El polvo obtenido de la liofilización puede emplearse directamente, o sea sin disolución en un medio líquido, a cuyo fin basta espolvorear con él las carnes de los embutidos y conservas.

10. El plasma utilizado puede provenir de sangre del mismo animal de la elaboración del embutido o conserva o bien de otro diferente, ateniéndose siempre para ello a las normas que rigen la materia.

15. Serán independientes del objeto de la presente patente los elementos utilizados para la preparación del plasma, proporciones del mismo y sustancias auxiliares a adicionar, siempre que las variaciones que se introduzcan no afecten a su esencialidad.

N O T A

REIVINDICACIONES

20. Se reivindica como objeto de la presente Patente de Introducción:

25. 1ª.- Procedimiento para la preparación y utilización de plasma de origen animal para la fabricación de embutidos, conservas y derivados, que consiste esencialmente en partir de sangre fresca obtenida en mataderos y demás lugares de sacrificio, a cuya sangre, recogida asépticamente y acondicionada en debida forma para impedir la acción microbiana, se adiciona preferiblemente una sustancia anticoagulante, tal como una solución de citrato sódico al 4% en la proporción 1:5, procediéndose a continuación a separar por centrifugación o sedimentación el plasma de los hematíes de dicha sangre, recogiendo el líquido resultante por decantación, 30. el cual puede recibir pigmentos colorantes inocuos y se encuentra



en condiciones de ser mezclado directamente a las carnes de los embutidos o conservas o bien de sufrir previamente la liofilización, que lo transforma en una masa convertible en polvo, apta para incorporarse directamente al producto comestible o para serlo una vez disuelto en un medio líquido, apropiado, de preferencia agua.

2ª.-PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION Y UTILIZACION DE PLASMA DE ORIGEN ANIMAL PARA LA FABRICACION DE EMBUTIDOS, CONSERVAS Y DERIVADOS.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad propia de la misma.

Consta la presente Memoria descriptiva de cuatro páginas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Madrid, 3 de junio de 1958.

P. A.