

AÑO 1958

Expediente núm.



244057

# REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

**PATENTE DE** INVENCIÓN

244057

## MEMORIA DESCRIPTIVA

*que se acompaña a la solicitud de*

una **PATENTE DE** INVENCIÓN por **VEINTE** años, en España

*a favor de*

VAESSEN-SCHOEMAKER HOLDING N.V., de nacionalidad

holandesa domiciliado en Deventer, Holanda.

~~xxxxxx~~

~~xxxxxx~~

*por:*

« PROCEDIMIENTO PARA MEJORAR LAS PROPIEDADES DE LOS PRODUCTOS PROTEINICOS »

Nº 9929

Agente Sr. ELZABURU

8 OCT. 1958



CT. 1958

244057

MEMORIA DESCRIPTIVA

para solicitar

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

en

E S P A Ñ A

por VEINTE años

a nombre de VAESSEN-SCHOEMAKER HOLDING N.V., entidad holandesa, establecida en Deventer, Holanda, por:

" PROCEDIMIENTO PARA MEJORAR LAS PROPIEDADES DE PRODUCTOS PROTEINICOS ".

Muchos productos proteínicos son tratados con sal común para su conservación u otros fines. Se menciona en Chemical Abstracts 45 7718d (1951) que la adición de 0,3% y más de sulfato de sodio a la sal común que se empleaba para salar pescado ejercía una influencia desfavorable sobre el sabor y el olor del producto final salado y secado. Por lo tanto no era de esperar que el tratar otros productos proteínicos con mezclas de sal común y sulfato de sodio diera resultados favorables. Sin embargo se evidenció sorprendentemente que esto fué en efecto el caso.

La invención proporciona por lo tanto un procedimiento para mejorar las propiedades de los productos proteínicos a



244057

5 excepción de la carne de pescado, procedimiento que se caracteriza por el hecho que estos productos son tratados con una mezcla de sal común y sulfato de sodio. La adición de sulfato de sodio a la sal común ejerce en primer lugar una influencia favorable en la consistencia y el color del producto así tratado y en su sabor y olor.

10 La proporción en peso entre el cloruro de sodio y el sulfato de sodio no es particularmente crítica, sino que varía naturalmente en alguna medida con la naturaleza de los productos proteínicos que se han de tratar. Se puede decir en general que la proporción en peso entre la sal común y el sulfato de sodio debe hallarse entre 1:1,01 y 1:1, mientras que una proporción de 1:0,16 merece la preferencia.

15 Puesto que el sulfato de sodio es una sal neutra muy poco tóxica, el procedimiento según la invención ofrece la ventaja adicional de que, como el tratamiento sólo por sal común, se puede ejecutar en combinación con otros modos de tratamiento usuales para los productos proteínicos.

Ejemplo I.

20 Se añade a una salmuera de sal y nitrato de 22° Baumé un 7% por peso de sulfato de sodio y la mitad de la cantidad usual de una preparación comercial de fosfato. Se inyecta un jamón con la salmuera así obtenida hasta un 7,5% de su peso. Un jamón de control es tratado con la misma cantidad por  
25 peso de una salmuera a la cual no se ha añadido sulfato sino la cantidad usual de la preparación de fosfato. Después de una nueva puesta en salmuera por breve tiempo, empleando una salmuera de 18° Baumé con el 4% en peso de sulfato o bien una salmuera normal de 18° Baumé, los jamones son tratados de la  
30 manera conocida y embalados en latas. Al abrir las latas



244057

resulta que el jamón tratado con salmuera que contiene sulfato era distintamente mejor en consistencia, olor y sabor que el jamón tratado solamente con sal, mientras que en opinión de un perito en carne el sabor también es más pleno.

5            Ejemplo II.

8 kg de corteza de tocino cocido, 10 kg de tocina, 25 kg de carne de puerco ( 50% de gordo, 50% de magro ) y 40 kg de carne vacuna se hacen girar separadamente en una trituradora de carnes a través una placa de 3 mm. Además se cortan  
10 15 kg de tocino en pequeños bloques y se blanquean. Se introducen sucesivamente la carne vacuna, agua o hielo ( 14 kg ) preparación de fosfato, carne de puerco, corteza de tocino, tocino picado, sal común, 98 g de salitro, 96 g de azúcar y hierbas en un cortadora y se convierte todo en una masa fina  
15 uniforme. En seguida se añaden los pedacitos de tocino en una mezcladora y a continuación la masa así obtenida se embute en tripas apropiadas y se cuece y ahuma el embutido de la manera usual.

En un caso se añadieron a esta mezcla 2500 g de sal y  
20 550 g de preparación de fosfato, en un segundo caso una mezcla de 2500 g de sal, 400 g de sulfato de sodio y 200 g de preparación de fosfato.

Al comparar el embutido obtenido de esta manera, resulta que el embutido tratado con sal y sulfato es distintamente mejor en color, olor y sabor y consistencia que el embutido no  
25 tratado con sulfato.

Ejemplo III.

Se prepara de la menra usual queso en bloque resistente al cortado, entendiéndose que la solución de referencia que  
30 se ha de añadir al material de partida a razón de 1,5 litros



244057

por 10 kg de material de partida debe contener por 100 litros en un caso 15 kg de ácido cítrico, 7,5 kg de sosa, 3,5 kg de fosfato de sodio, 2 kg de sal común y 1,75 kg de carbonato de calcio y en el otro caso, en lugar de 2 kg de sal común, una  
5 mezcla de 2 kg de sal común y 1 kg de sulfato de sodio, pudiendo reducirse la cantidad de carbonato de calcio a aproximadamente 1 kg. El queso fundido tratado con la mezcla de sal y sulfato es distintamente mejor tanto en sabor como en consistencia y aspecto que el queso no tratado con esta mezcla.  
10

Ejemplo IV.

Se sala en seco queso con una mezcla de sal común y sulfato de sodio ( proporción por peso 1:0,15 ). Tal queso adquiere la deseada consistencia de la superficie y el deseado  
15 aspecto cerca de una semana más pronto que el queso tratado solamente con sal común.

Ejemplo V.

Se salan tripas y vegigas en bruto de ganado vacuno, lanar y de cerda con una mezcla de sal común y sulfato de sodio ( 1 : 1 ) después de haber vaciado el contenido de las  
20 tripas, y se embalan en seguida en barriles.

Así se conserva el deseado color de salmón a diferencia de las tripas tratadas solamente con sal común, las cuales muestran colores falsos, mientras que una parte de las tripas  
25 se ha hecho también porosa.

Ejemplo VI

Se sumergen embutidos engrasados en agua por breve tiempo y en seguida se ponen por 5-10 minutos en una solución al 3 % de una mezcla de sal común y sulfato de sodio ( 1:1 ).  
30 Después se sacan los embutidos de esta solución y se dejan es-

244057



currir. Así logran los embutidos de nuevo un aspecto fresco y apetitoso.

5 Esta solicitud, que corresponde a la presentada en Holanda el 9 de mayo de 1.958, bajo el número 227.653, se acoge a los beneficios del artículo 51 del vigente Estatuto-Ley sobre Propiedad Industrial.

N O T A

10 Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de esta Patente de Invención en España, son los siguientes:

15 1<sup>o</sup>.- Procedimiento para mejorar las propiedades de productos proteínicos, a excepción de la carne de pescado, caracterizado por que estos productos son tratados con una mezcla de sal común y sulfato de sodio.

20 2<sup>o</sup>.- Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado porque la sal común y el sulfato de sodio son empleados en una proporción en peso que se halla entre 1:0,01 y 1:1.

3<sup>o</sup>.- Procedimiento según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado porque la mezcla de sal común y sulfato de sodio se emplea en la proporción en peso de 1:0,16.

25 4<sup>o</sup>.- Procedimiento según las reivindicaciones 1 - 3, caracterizado porque el tratamiento se combina con otros modos de tratamiento usuales para los productos proteínicos.

5<sup>o</sup>.- Procedimiento para mejorar las propiedades de productos proteínicos.



244057

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

Esta Memoria consta de cinco hojas y la presente, es-  
critas a máquina por una sola de sus caras.

5

Madrid, - 8 OCT. 1958  
P.A.

Alberto de Elzaburu  
*Alberto de Elzaburu*