

AÑO 1.959.

Expediente núm.



246948

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

246448

PATENTE DE INTRODUCTION

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

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

a favor de

Productos Selectos del Cerdo S.A. -La Piera
de nacionalidad
Barcelona

domiciliado en
calle de Mallorca núm. 288.

por:

MEJORAS EN LA ELABORACION DE EMBUTIDOS.

Nº 12679

AYMAT

Agente Sr.

246948



246948

P A T E N T E D E I N T R O D U C C I O N

por DIEZ años

cuyo privilegio se solicita para todo el territorio nacional y sus colonias a favor de:

PRODUCTOS SELECTOS DEL CERDO, S.A. LA PIARA

entidad española con residencia en Barcelona, calle de Mallorca, nº 288, por:

"MEJORAS EN LA ELABORACION DE EMBUTIDOS".

= = = = =



MEMORIA DESCRIPTIVA

2 4 6 9 4 8

Esta Patente de Introducción se refiere, conforme indica su enunciado, a unas mejoras introducidas en la elaboración de embutidos que más concretamente afectan a la operación de embutir las materias cárnicas en la

5. tripa o pieza tubular y a la preparación de ésta para recibir a dichas materias cárnicas.

Estas mejoras son conocidas y han alcanzado pleno éxito en otros países, entre ellos Francia, pero hasta ahora no se han divulgado en nuestro país, apesar de que

10. gracias a sus especiales características se logra una - sensible economía en la mano de obra especializada y se abrevian las operaciones finales, resultando los embutidos mejor cerrados y con más garantía de conservación.

Actualmente una vez preparada la pasta de materias

15. cárnicas y demás productos, esta se extruye a presión - en las tripas que le han de servir de envase, las cuales han de estar bien cerradas y atadas por uno de sus extremos y deben ser cerradas y atadas por el otro una vez se ha llenado totalmente la tripa, pero estas operaciones

20. de atadura resultan complicadas por ser necesario realizarlas manualmente, y ello retrasa el ritmo de fabricación.



246948

Desde recientemente se han divulgado en otros países unos procedimientos para fabricar artificialmente estas tripas con residuos naturales de origen animal, obteniéndose unas piezas tubulares de diámetro regular, y también se han utilizado para el envasado de embutidos, piezas tubulares de material plástico de pared muy delgada, pero estas dos clases de tripas o envases no admiten bien las ataduras y es frecuente que el propio cordón de atar corte al material.

Estos inconvenientes se subsanan con las mejoras a que se contrae esta Patente de introducción siendo con ello posible utilizar para el envasado, indistintamente piezas tubulares de origen animal o artificial, lo que permite establecer el vacío dentro del envase según las características de la masa cárnica que constituye el embutido.

Estas mejoras se caracterizan principalmente en producir el fraccionamiento de las piezas tubulares previo retorcido de las mismas por el lugar de corte, y fijación sobre esta zona de una grapa metálica prensora o ceñidora no perforante, la cual se realiza en fleje metálico blando o en plástico y con sus bordes redondeados para evitar que puedan cortar a la pieza



246948

tubular, efectuándose este grapado mediante sencillos alicates de boca especial o con máquina de concepción similar a las utilizadas en otras clases de grapado.

- Asimismo se caracterizan estas mejoras en que una
50. vez obtenidas las piezas tubulares cortadas y grapadas solo por una de sus cabezas, se solocan en la máquina de embutir y por el procedimiento ya conocido se llenan de pasta cárnica, dejando una zona extrema sin ocupar, y entonces se produce en dicho extremo un retorci-
55. do hasta ceñir fuertemente la envolvente sobre la pasta, sobre esta zona se fija otra grapa metálica en forma - análoga, fijándose después en el extremo sobrante de la envolvente un ojete metálico o intercalando antes un -
60. pequeño cordón o lazo, para permitir colgar el embutido para las ulteriores operaciones de tratamiento de ahumado, etc.

- Es por último característica de las mismas mejoras que una vez cerrado el embutido totalmente por una cabeza y antes de que la segunda grapa sea ceñida sobre la otra, se conecta el trozo de pieza tubular sobrante en una máquina de vacío y se produce la extracción total del aire contenido dentro de la envolvente tubular, con lo que ésta se ciñe sobre todas las irre-
- 65.



2 4 6 9 4 8

gularidades que pueda presentar la pasta cárnica, y
70. por último se comprime fuertemente esta segunda grapa y se corta el trozo sobrante de envolvente tubular, quedando así finalizadas las operaciones de elaboración.

Como es natural este mismo sistema o procedimiento de envasar resulta de aplicación a cualquier clase de materias alimenticias de las que tradicionalmente se utilizan embutidas e incluso en otras que permitan, por su naturaleza y composición ser conservadas sin contacto directo con la atmósfera, representando con
80. ello no sólo la ventaja de simplificar las operaciones manufactureras del embutido tradicional, sino extender su campo a otras aplicaciones y productos en los que hasta ahora no ha sido factible su aplicación por las dificultades e imperfección del cierre de las cabezas
85. de la envolvente o envase.

Descritas suficientemente las características de las mejoras a que se contrae esta Patente de Introducción se hace constar que en las mismas se podrán introducir todas aquellas modificaciones que la experiencia,
90. la práctica y la técnica pudieran aconsejar, siempre que con ellas no se cambie, altere o modifique su idea



246948

fundamental que es la que se resume y concreta en la siguiente:

N O T A

95. Se declara de novedad, propiedad y utilidad para todo el territorio nacional y sus colonias, las siguientes:

REIVINDICACIONES

100. 1ª.- Mejoras en la elaboración de embutidos que se caracterizan en obtener unas piezas tubulares de origen animal o artificial sintético sobre las que se producen unas zonas de retorcido o plisado que son fijadas sólida y estancamente, mediante unas piezas metálicas o de material plástico inicialmente en forma de - U -
105. que comprimen y ciñen fuertemente a esta zona plisada, produciéndose después el corte total de estas zonas de tal suerte que los fragmentos de pieza tubular resultantes quedan cerrados solo por uno de sus extremos y -
110. abiertos por el otro, por los que siguiendo el sistema tradicional se llenan de pasta cárnica dejando una parte no ocupada en la cabeza abierta, en la que se practica otro plisado o retorcido sobre el que se dispone una segunda pieza metálica ceñidora que es comprimida fuertemente en operación ulterior produciendo antes la
115. extracción total del aire contenido, verificándose la



246948

fuerte compresión de la pieza metálica, previa colocación, en su caso, de un lazo o cordón para facilitar el colgado del embutido.

2ª.- Mejoras en la elaboración de embutidos según
120. la nota anterior que se caracterizan también en que la compresión y cerramiento de las piezas metálicas que obturan cada cabeza se efectúan por presión mecánica exterior mediante util o aparato especial entre cuyas mordazas contiene a la pieza cerradora.

125. 3ª.- "MEJORAS EN LA ELABORACION DE EMBUTIDOS".

Todo ello tal y como se ha descrito y reivindicado en la presente memoria que consta de siete hojas foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras.

