



25176<sup>31</sup>

251768

MEMORIA DESCRIPTIVA

Correspondiente al registro de Patente de Invención que, por veinte años, se solicita para España y sus Colonias, a favor de la firma INDUSTRIAS GARNIGAS GAR, S.A., domiciliada en Barcelona, calle Fusina, nº 9 - - - - -

5.

P O R

«NUEVO SISTEMA PARA LA CONFECCION DE CENTROS DE JAMON»

Los centros de jamón que se confeccionan hoy día tienen una merma extraordinaria de jamón, que se corta y desecha al confeccionar el centro, que si bien aquel es comestible, debe ser vendido a bajo precio como un subproducto, ya que en la confección de los centros se efectúa la extracción de los huesos puente y caña, y como es lógico, esta extracción origina en el jamón unas cavidades internas que son las que ocupaban los aludidos huesos extraídos, cuales cavidades deforman su estructura, quedando solo aprovechable la

10.

15.

251768

31 AOG



parte central del jamón, más compacta; de ahí su denominación "centro de jamón", ya que tanto la parte superior o "morro" del jamón como su extremo inferior cercano a los pies, por quedar flácidas, tenían que ser cortadas trans-

5. versalmente y separadas del jamón, siendo estas partes comestibles y de buena calidad las que luego se vendían a bajo precio como deshechos, tal como se ha dicho anteriormente, en virtud de que por carecer del hueso extraído, estas extremidades, carentes de la consistencia que aquél les otorgaba, quedan huecas y flácidas y sin posibilidad de ser aprovechadas.

Así pues, un centro de jamón resulta caro, por cuanto la parte utilizable muy menguada es en la que debe recargarse el valor total del jamón.

15. Con el objeto de conseguir la confección de centros de jamón sin merma del mismo, de mayor tamaño que los corrientes y con el aprovechamiento total de los extremos hasta ahora desechados de los centros y con una presentación óptima, que además facilite el cortado de cualquier máquina de lonjas, sin necesidad de empujarlo con la mano ni afianzamiento alguno, se ha creado el nuevo sistema de confección de centros.

20. Consiste la invención en desengrasar el jamón y extraer los huesos puente y caña, tal como se viene realizando hasta ahora. Luego la extremidad superior del jamón se corta y en vez de tirarla se inserta en la parte inferior del mismo, que ha quedado acanalada.

25. De esta manera la extremidad superior hace las veces del hueso retirado, evitando con ello, además, el que tenga que cortarse la aludida parte inferior, tal como hasta ahora se venía haciendo.

30.

25 1768

31 AGO



5. Una vez encajada la extremidad superior cortada en la acanaladura de la extremidad opuesta, se introduce el centro de jamón, así confeccionado, en una prensa molde de paredes internas troncocónicas, disponiendo la parte más ancha en la de mayor diámetro de la prensa, a fin de efectuar el prensado del jamón, haciendo desaparecer de esta manera la cavidad interna dejada por la extracción de los huesos, y al propio tiempo, conseguir por prensado que la extremidad superior llegue a formar un todo único o masa compacta con las paredes de la extremidad inferior.

10. Extraído el centro de la prensa-molde se procede al atado del cuerpo prensado por medio de un cordel que se anuda alrededor del mismo, con nudos no corredizos, quedando listo el centro para su venta.

15. Gracias a que el centro presenta forma troncocónica, él mismo, por su propio peso y forma, resbala o rueda hacia la hoja cortante de las máquinas de cortar fiambre, facilitando la operación de cortado e inclusive en algunos casos, sin necesidad de ser empujado ni sujetado, lo contrario a tal como ocurre en los centros de jamón planos que se obtienen hoy día.

20. Se sobreentiende que en el presente caso serán variables cuantos detalles de fabricación no alteren, cambien o modifiquen la esencia de la invención.

25. N O T A

Hecha la descripción del presente invento, se declaran como nuevas y de propia invención las siguientes reivindicaciones:

1ª.- Nuevo sistema para la confección de centros de

25 1768 <sup>3 1 A</sup>



- jamón, caracterizado por el hecho de que una vez desengrasado el jamón y retirados su hueso puente y caña, se corta transversalmente la extremidad superior del jamón y, en vez de rechazarla tal como se venía haciendo, se inserta parte dentro de la cavidad y parte en la acanaladura del extremo inferior cercana a los pies, originada con la extracción del hueso caña, haciendo las veces del hueso retirado, evitando con ello, además, el que tenga que cortarse la aludida parte inferior; una vez encajada la extremidad superior cortada en la acanaladura de la extremidad opuesta, se introduce el centro de jamón, así confeccionado, en una prensa-molde, de paredes internas troncocónicas, disponiendo la parte más ancha en la de mayor diámetro de la prensa-molde, a fin de efectuar el prensado del centro de jamón, haciendo desaparecer de esta manera la cavidad interna dejada por la extracción de los huesos, y al propio tiempo conseguir, por prensado, que la extremidad superior llegue a formar una masa compacta con las paredes de la extremidad inferior, procediéndose luego a la extracción del centro de jamón de la prensa-molde, la cual, al propio tiempo, le ha otorgado la forma troncocónica aludida, que se mantiene en virtud del atado del cuerpo prensado por un cordel que se anuda alrededor del mismo por medio de nudos no corredizos, quedando listo el centro para su venta.
- 2ª.- Nuevo sistema para la confección de centros de jamón, según la anterior reivindicación, en el que en virtud de que el centro presenta forma troncocónica, cuando se dispone en las máquinas de cortar fiambre, él mismo, por su propio peso y forma, resbala o rueda hacia la hoja cortante, facilitando la operación de cortado e inclusive en algunos casos sin necesidad de ser empujado ni sujetado.

25 1768 31



3<sup>a</sup>.- NUEVO SISTEMA PARA LA CONFEGCION DE CENTROS DE JAMON.

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva, que consta de cinco hojas foliadas y escritas por una sola cara.

Madrid, a 31 de Agosto de mil novecientos cincuenta y nueve.

P.A.,

Antonio Aricha

p. d.