

258299

258299



MEMORIA DESCRIPTIVA

para un primer Certificado de Adición, por: Mejoras en el objeto de la Patente principal nº 208.474, que se refiere a: "NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA CURACION Y ENVASADO DE JAMONES", a favor de Compañía Industrial Chacinera, S.L., entidad española, residente en MONFORTE DE LEMOS (Lugo).--

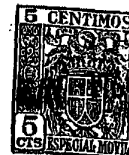
El presente Certificado de Adición tiene por objeto unas mejoras introducidas en el objeto de la Patente principal nº 208.474 que se refiere a "Nuevo procedimiento para la curación y envasado de jamones", mediante las cuales se logra una mejor presentación del jamón y facilidad para su manejo, al dejar en la parte estrecha o codillo del mismo una porción de hueso suficiente para su armado interior y agarre, y para que pueda asegurarse la pieza en la posición conveniente para su troceado o cortado.

5.-

10.-

258299

21



15.- Según la Patente principal, como primera operación del proceso de preparación del jamón se efectúa la extracción total del hueso del mismo, estando el magro fresco. Seguidamente se rellena el hueco dejado por el hueso, con gelatina apropiada y, a continuación, se somete la pieza así tratada a un prensado conveniente para homogeneizar el relleno con la carne magra, hasta formar una masa sólida y compacta, la cual es salada y preparada por medios normales para su curado total, siendo envuelta previamente la pieza por una cubierta de naturaleza porosa que impide la acción de los insectos sobre el jamón, pero no el paso del aire.

20.- Al llevar a la práctica la primera parte del proceso objeto de la Patente principal nº 208.474, se vió la posibilidad de introducir unas mejoras dentro del objeto de la misma, cuyas mejoras no alteran el proceso esencial descrito en la Patente, pero si dan lugar a la inclusión en ésta de notables ventajas de tipo práctico y económico, por cuyo motivo se consideró conveniente la adición de estas mejoras a la Patente para aumentar de esta forma el ambito de protección de la misma.

25.- La característica esencial de este Certificado de Adición radica en el hecho de que, siguiendo el mismo proceso descrito en la Patente principal, al efectuar el deshuesado del jamón, estando este en estado fresco, no se suprime la totalidad del hueso, sino que en la parte del codillo se deja una porción de pequeña longitud de hueso del mismo, a fin de no debilitar esta parte del jamón, o sea que dicha porción de hueso actúa

30.-

35.-

40.-



de armadura interna de la parte estrecha, con lo que se facilita su manejo y puede asegurarse la pieza durante las operaciones de corte.

- 45.- Por otra parte, al deshuesar el jamón de la forma anteriormente descrita dejando una pequeña porción del hueso sin extraer, se evita que el hueco interior del mismo lo atravesase en toda su longitud, con lo que la operación de rellenado de la pieza, siguiente a la de deshuesado, se simplifica enormemente y la homogeneización y solidificación, por prensado, se logra de forma más segura y perfecta, ya que la masa de relleno al ser presionada se ve obligada a ocupar todos los huecos interiores del jamón y la porción del hueso sin extraer actúa de cierre o tapón de la parte fina o codillo del mismo.
- 50.-
- 55.-

- Otra ventaja esencial que proporcionan las mejoras objeto de este Certificado de Adición, la constituye el hecho de que la porción de hueso que no se extrae del jamón, mantiene por tiempo indefinido el sabor del mismo sin que varíe o disminuya en lo más mínimo.
- 60.-

- Una vez ha alcanzado el jamón así tratado el grado de curación previsto, se procede a su preparación para su presentación y expedición en el mercado. Para ello se inicia la supresión de la envolvente porosa tenida durante el tiempo de curado y seguidamente se somete la pieza a un baño por inmersión en gelatina, a fin de que en la superficie del jamón se forme una pequeña película protectora; a continuación se procede a un nuevo forrado de tripa animal, cosida de forma que
- 65.-
- 80.-



75.- quede perfectamente cerrado sin posibilidad de que entre aire, a cuyo fin se le da un último baño de gelatina que al endurecerse deja una fina capa sobre la tripa quedando esta capa por encima de la cinta de atado y etiqueta.

80.- Estas son a grandes rasgos las características esenciales del presente Certificado de Adición, cuyas mejoras no modifican esencialmente el proceso amparado por la Patente principal nº 208.474 pero si aumentan su campo de aplicación y propiedad de seguridad de la misma.

85.- Se hace constar a los efectos oportunos que en el objeto de este Certificado de Adición se podrán introducir todas aquellas variaciones de detalle que las circunstancias y la práctica pudieran aconsejar, siempre y cuando que con las mismas no se modifiquen las características esenciales de las mejoras descritas, que radican en dejar una pequeña porción de hueso en la parte correspondiente al codillo del jamón, la cual actúa de armadura interna del mismo, y al propio tiempo facilita la homogeneización de la pieza con el relleno de su hueco interior.

95.- N O T A
Descrito suficientemente el objeto de este Certificado, se declaran de novedad y propia invención las siguientes:

100.- R E I V I N D I C A C I O N E S
1ª.- Mejoras en el objeto de la Patente principal nº 208.474 que se refiere a: "Nuevo procedimiento para la curación y envasado de jamones", que se carac-



105.- terizan porque en la operación de deshuesado a que se somete el jamón en estado fresco, según la Patente principal, no se efectúa la extracción total del mismo, sino que en la parte correspondiente al codillo se deja una pequeña porción del hueso que mantiene indefinidamente el sabor del jamón, actuando dicha pieza de armadura interna del mismo, y el hueco dejado por el hueso extraído se rellena con una gelatina preparada a base de cortezas y codillos frescos de cerdo esterilizados a la estufa de vacío a baja temperatura, sometiéndole después a un prensado que homogeneiza la masa del jamón con la masa de relleno, hasta constituir un cuerpo sólido.

110.- 2ª.- MEJORAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL Nº 208.474 QUE SE REFIERE A: "NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA CURACION Y ENVASADO DE JAMONES".

115.- Todo ello según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva, que consta de cinco hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 21 de Mayo de 1.960