



ESPAÑA

(19) ES (11) (21) (22)	NUMERO <b>259581</b> (10) Y
	FECHA DE PRESENTACION

MODELO DE UTILIDAD

16 ENE. 1982

(30) PRIORIDADES	(31) NUMERO	(32) FECHA	(33) PAIS
------------------	-------------	------------	-----------

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL A22C13/00
--------------------------	---

(54) TITULO DE LA INVENCIÓN  
"COSTURA PARA ENVOLTORIOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS"

(71) SOLICITANTE (S)  
PROVEEDORA HISPANO HOLANDESA, S.A.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE  
Sant Boi de Llobregat (Barcelona), Autovía de Castelldefels, Km. 8,6

(72) INVENTOR (ES)

(73) TITULAR (ES)

(74) REPRESENTANTE  
Don Ignacio PONTI GRAU

La presente invención se refiere a una costura para envoltorios de productos alimenticios tales como embutidos o similares, mediante la cual se mejora notablemente su acabado y presentación.

5 Las costuras en las tripas de embutidos que se vienen realizando actualmente tienen el inconveniente de que debe realizarse por un lado y posteriormente darle la vuelta para que los bordes de la costura queden hacia dentro, y así evitar la cresta de la misma costura, lo que supone una dificultad en  
10 su manipulación.

Para evitar estos inconvenientes, sin mermar lo más mínimo la resistencia de la costura, se ha ideado la del objeto de la invención.

Esencialmente la costura en cuestión comprende los  
15 dos bordes longitudinales de la tripa yuxtapuestos y, reunidos mediante una sucesión de puntos que rodean dichos bordes doblados, formando bucles enlazados que atraviesan la tripa a ambos  
20 lados de los bordes doblados, con la particularidad que en uno de los lados los bucles se hallan unidos sobre la tripa por medio de un pespunteado longitudinal. De esta forma, cuando se embute la carne en la tripa y se produce una presión interior, el dobléz se abate contra la superficie del embutido.

Para la mejor comprensión de cuanto queda descrito en la presente memoria, se acompaña un dibujo en el que, tan  
25 sólo a título de ejemplo, se representa un caso práctico de realización de la costura.

En dichos dibujos, la figura 1 es una vista en planta esquemática de uno de los lados de la costura en el que los bu-

cles se hallan unidos mediante una costura longitudinal; la figura 2 es una vista en planta esquemática por el lado opuesto de la costura; la figura 3 es una vista similar a la 1, pero con la tripa extendida; la figura 4 es una vista en sección transversal esquemática mostrando los bordes yuxtapuestos y doblados de la tripa, antes de extenderla y sin los puntos; la figura 5 es una vista similar a la anterior mostrando la costura en posición saliente, antes de rellenarla; y la figura 6 es una vista similar a la 5, mostrando la costura aplicada contra la tripa que está sometida a las tensiones del relleno.

La costura para tripas artificiales de embutidos descrita consta en los dibujos de dos bordes longitudinales -1- de la tripa -2-, yuxtapuestos, los cuales se hallan reunidos mediante puntos -3- y -4- a ambos lados, que forman bucles que los rodean, de los cuales los -3- se hallan enlazados por una cadena -5- que corre a lo largo del canto de los bordes doblados -1-, en tanto que los -4- se hallan enlazados por un pespunte longitudinal -6-, que los mantiene retenidos sobre la tripa.

La costura descrita, cuando la tripa está vacía, tiende a sobresalir de la misma formando un cordón prominente (figura 5). Al embutir el relleno en la tripa -2-, la presión creada sobre la misma da lugar a unas fuerzas opuestas "f" que obligan a abatirse a la costura, tanto más cuanto mayor es la tensión (figura 6). Ello es debido a la configuración de los puntos -3- y -4- y, especialmente al hecho de que los puntos -4- se hallan retenidos por el pespunte -6-, que les impide ceder.

Gracias a la disposición de esta costura, es posible

realizar de una forma más fácil el cosido de este tipo de productos lo cual significa una innegable mejora sobre lo conocido.

5 Serán independientes del objeto de la invención los materiales empleados en la confección de los distintos componentes de la costura, formas y dimensiones de los mismos y cuantos detalles accesorios puedan presentarse, siempre y cuando no afecten a su esencialidad.

- . -



R E I V I N D I C A C I O N E S

5 1. Costura para envoltorios de productos alimenticios, caracterizada esencialmente por el hecho de que consta de los bordes longitudinales de la tripa yuxtapuestos y, los cuales se hallan reunidos por unos puntos que forman bucles a ambos lados, rodeándolos, de los cuales los de un lado se hallan reunidos mediante una cadena longitudinal a lo largo del canto de la costura, y los del opuesto están retenidos sobre la tripa por medio de un pespunte longitudinal.

10 2. Costura para envoltorios de productos alimenticios.

La presente memoria descriptiva consta de cinco hojas foliadas escritas a máquina por una sola cara.

Barcelona, 21 de julio de 1981

PROVEEDORA HISPANO HOLANDESA, S.A.

p. a. I. P O N T I  
p. p.

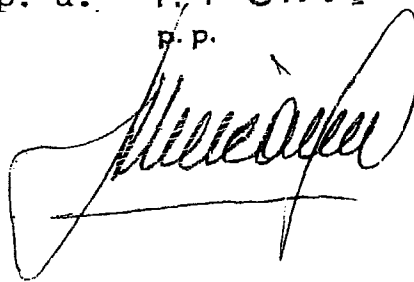
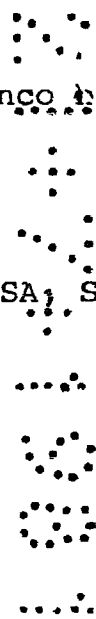



FIG. 1

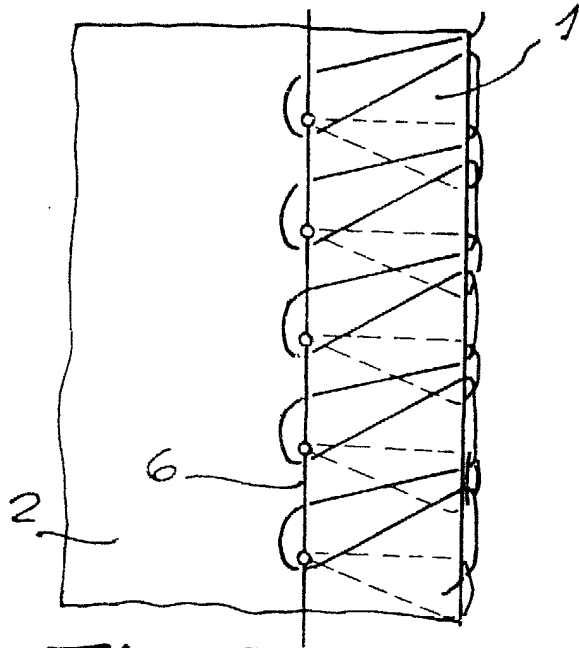


FIG. 2

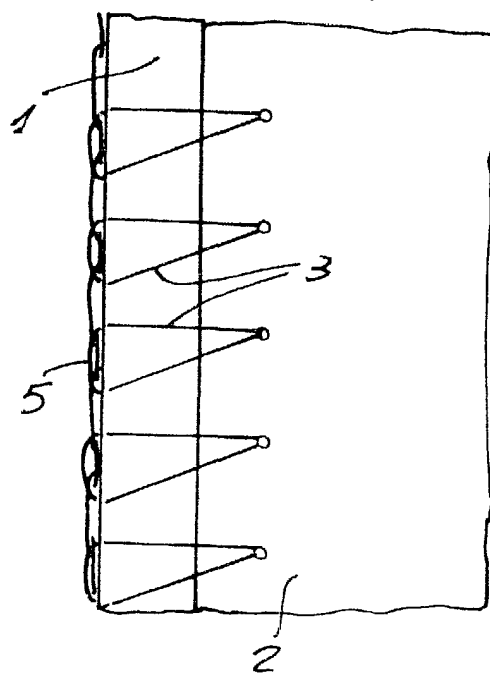


FIG. 3

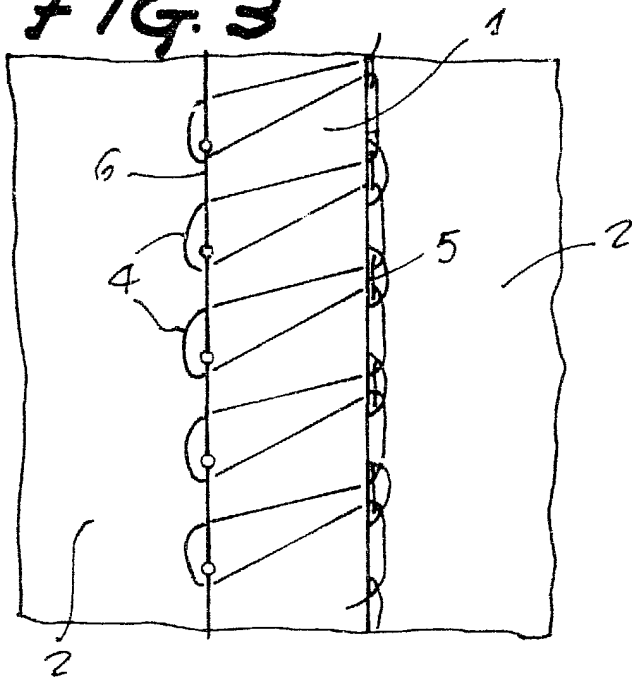


FIG. 4

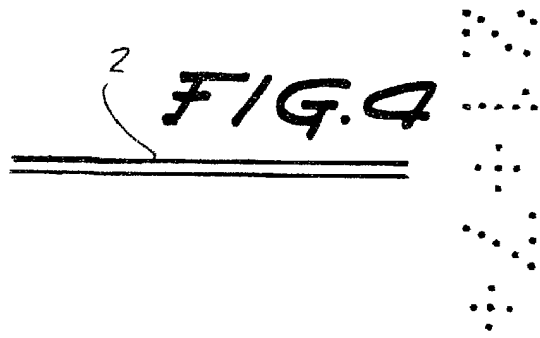
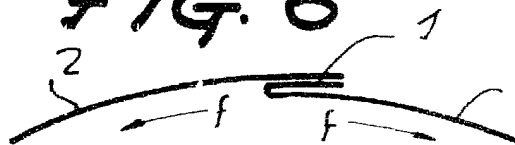


FIG. 5



FIG. 6



Barcelona, 21 de julio de 1981  
 p.a. I. PONTI  
 D.P.

*[Handwritten signature]*

3/3/4/1