

263523



263523

PATENTE DE INVENCION

cuyo registro se solicita por veinte años para España y todos sus territorios y plazas de soberanía a favor de Don Fernando SIMON MORADIELLOS de nacionalidad española residente en Santander, calle de Lope de Vega nº 11, y cuyo objeto ha de recaer sobre:

" PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE MORCILLAS SIN TRIPA "

MEMORIA DESCRIPTIVA

Hasta ahora la fabricación de toda clase de embutidos y por consiguiente de las morcillas, se realizaba con el uso insustituible de la tripa en la que se introducía la masa de las materias cárnicas que entraban en su composición.

5 El uso de la tripa como elemento indispensable en la fabricación de los embutidos ofrecía varios inconvenientes tales como la previa limpieza a fondo de las tripas y una cualidad especial de las mismas dado que de ser demasiado delgadas producía a veces su rotura y por el contrario al ser demasiado gruesas ofrecían resistencia a la masticación por su aspereza impidiendo al estar muy adheridas a la masa separar una de otra para comer esta libre de la tripa evitando la aspereza de aquella. Esto ocurre frecuentemente con las salchichas fabricadas con tripa gruesa que aumenta su dureza con pérdida de sus gratas condiciones de sabor.

10

15

Con el presente procedimiento de fabricación de morci-

263523



20 llas cuyo registro se solicita desaparecen todos los inconvenientes enumerados ya que con el mismo se prescinde por entero del empleo de la tripa en su fabricación obteniéndose la consistencia y dureza necesaria en la morcilla mediante la utilización de harina mezclada en la necesaria proporción con los ingredientes utilizados normalmente en su fabricación.

25 El procedimiento de fabricación que por esta patente se somete a la consideración del Registro no puede ser mas sencillo quedando reducido a lo siguiente:

En un recipiente adecuado se mezclarán los ingredientes que a continuación se relacionan a saber: Un litro de sangre de animal comestible; un kilo de cebolla; tres cuartos de kilo de grasa o sebo animal y un kilo de harina.

30 Todo ello se amasará durante el tiempo necesario para conseguir que la mezcla no se deshaga, en cuyo momento se procederá a darle la forma adecuada y tamaño que se desee a cada unidad y una vez conseguido esto se somete a cocción durante veinte minutos o mas hasta conseguir que la morcilla flote en la superficie, en cuyo momento se retirarán dejándose enfriar.

35 En la mezcla anteriormente enumerada pueden utilizarse especias o carnes comestibles si se desea, si bien ello no es necesario para la formación de la masa ya que la dureza de esta se consigue simplemente con la utilización de la harina que le imprime tal cualidad distintiva a las morcillas hasta ahora desconocida y lo que hace innecesario el empleo de tripa en su fabricación.

40 Descrito cuanto antecede, solo resta añadir que el presente procedimiento es el que se reivindica en la siguiente

45 N O T A

En resumen la presente Patente de Invención recaerá esen-

263523



cialmente sobre las siguientes

REIVINDICACIONES

50 1ª.-PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE MORCILLAS SIN TRIPA ca-  
racterizado esencialmente porque en un recipiente adecuado se  
mezclarán los ingredientes que se relacionan en la proporción que  
se señala: Un litro de sangre animal comestible; un kilo de cebolla  
tres cuartos de kilo de grasa o sebo animal y un kilo de harina,  
todo ello amasado durante el tiempo necesario hasta conseguir que  
dicha mezcla quede compacta y no se deshaga.

55 2ª.-Procedimiento, según la primera reivindicación, caracteri-  
zado porque una vez conseguida que la masa no se deshaga se dará  
a esta la forma y tamaño que se desee dar a cada unidad de morci-  
lla, procediéndose seguidamente a su coción durante veinte minutos  
60 o mas hasta conseguir que las morcillas floten en la superficie,  
en cuyo momento se retirarán de ella dejándolas enfriar.

3ª.-PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE MORCILLAS SIN TRIPA.

Tal y como se describe y reivindica en la presente Memoria  
descriptiva que consta de tres hojas foliadas y mecanografiadas  
por una sola cara.

Madrid veintitrés de Diciembre de mil novecientos sesenta.