

54 JUN 1963

P- 23.607
Case 62.200



281 856

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se presenta para unir a la solicitud

de

PATENTE DE INVENCIÓN

formulada el 25 de Octubre de 1962, con el No 281.856

en

ESPAÑA

por VEINTE años

a nombre de SAMI S. SVENDBSEN, ING., entidad norteamerica, establecida en 407 South Dearborn Street, Chicago, Cook, Illinois, E.U.A., por:

" UN METODO PARA PREPARAR TRIPAS NATURALES PARA EMBUTIDOS CON VISTAS A SU TRANSPORTE "

Este invento se refiere a la preparación de tripas naturales para embutidos con vistas a su transporte.

Las tripas naturales para embutidos se preparan de los intestinos de animales tales como carneros y cerdos. Esta preparación incluye un lavado a conciencia del
5 intestino y la separación de su superficie de cierta cantidad de fibra extraña. El producto resultante es un tubo extremadamente delgado, frágil y flexible. Puesto que está compuesto de fibra animal, debe conservarse con objeto de que resista el transporte comprendido entre zo -
10



nas tan ampliamente separadas como Australia o Nueva
 Zelandia, y Europa o Norte América. Esta conserva -
 ción se realiza salando las tripas, impidiendo con
 ello la destrucción bacteriana que ocurriría en ausen
 5 cia del uso de cualquier clase de agente conservador.
 Una objeción a este método de conservación, tal como
 se ha practicado, es que hay un desperdicio de sal,
 puesto que se emplea usualmente un exceso de la mis-
 ma para asegurar la adecuada conservación de las tri-
 10 pas.

En el pasado estas tripas naturales para embu-
 tidos se han transportado saladas en barriles cerra-
 dos. Si se colocan en los barriles sin ningún medio
 suplementario de soporte o empaquetado, las tripas
 15 tienden a arrugarse en trozos retorcidos que gradual-
 mente se apelmazan dentro del barril en una masa com-
 pacta y enredada. Al llegar a la fábrica de quien ha-
 ce los embutidos, esta masa debe desenredarse y la -
 varse para quitar la sal, antes del uso. La separa -
 20 ción y desenredo se hace a mano y el coste de separar
 manualmente las tripas para embutidos transportadas
 de esta manera es excesivamente alto.

En el procedimiento de separar una de otra las
 tripas para embutidos, se ponen en remojo en agua ca-
 25 liente para volverlas a un estado blando y manejable
 y para quitar la sal de ellas. Cuando tales tripas se
 han preparado para el uso, se fruncen sobre una loci-
 na de relleno y la carne picada se fuerza en la tripa
 para formar el embutido.

2 81 856

30 Un medio sugerido para mejorar el empaquetado



con vistas a su transporte de tripas naturales para embutiidos ha sido fruncirlas sobre tubos de papel con el fin de mantener las tripas en un estado menos retorcido y enredado. sin embargo, los tubos de papel tienden a desintegrarse y desmenuzarse durante el transporte y no son satisfactorios.

También se ha sugerido que las tripas se fruncen sobre un mandril de madera con el fin de impedirles que lleguen a estar retorcidas y enredadas durante el transporte. No obstante, esto es costoso porque hay que comprar el mandril y también porque hay que transportar la madera, para descartarla a la terminación del transporte.

Asimismo se ha sugerido fruncir la tripa sobre un tubo de polietileno que contiene agua o un refuerzo y empaquetar un corto número de las tripas y tubos así preparados en paquetes pequeños. Esto tiene la desventaja del coste del paquete más el coste de transporte del agua o el refuerzo.

De acuerdo con este invento, la tripa natural para embutiidos se frunce sobre un tubo de extremos abiertos delgado y flexible, formado de un material tal como polietileno, que tiene montado dentro de él un medio extendedor provisional tal como un muelle en forma de U. Con el medio extendedor inserto en el tubo, éste es ensanchado a su ancho máximo y toma una forma relativamente plana más bien que su forma natural de sección transversal circular. La tripa puede entonces fruncirse sobre el tubo de una manera relativamente fácil sin desgarrar la tripa,



y la tripa es ensanchada a una forma plana correspondiente. Con el extendedor, tubo y tripa así reunidos, la unidad se sala para conservar la tripa. La tripa permanece en la sal usualmente por pocas horas o por la noche, y ocurre un endurecimiento en razón a la acción secante de la sal. Tras de la separación, la sal suelta se sacude de la tripa y se quita el medio extendedor provisional, dejando el tubo delgado y flexible dentro de la tripa. El tubo y la tripa pueden entonces curvarse en forma circular y los extremos del tubo unirse entre sí, como mediante cierre por calor. Durante el período de transporte las tripas individuales no llegarán a estar compactadas dentro de la masa enredada como hasta ahora, sino que permanecerán relativamente libres una de otra. A la recepción por el fabricante de embutidos, la tripa y el tubo pueden ponerse en remojo, tirar del tubo y la tripa sobre una bocina de relleno y entonces separar el tubo, dejando la tripa fruncida sobre la bocina de relleno.

Hay muchas ventajas en el uso de este medio y método de preparar tripas naturales para embutidos con vistas a su transporte. El miembro tubular delgado y flexible es muy barato, de poco peso y por consiguiente barato de transportar, y puede tirarse en su destino. Está formado con ranuras longitudinales en cada extremo lo cual facilita tirar del tubo sobre una bocina de relleno. El extendedor provisional o miembro de refuerzo, del

4 JUN 1954

cual es mucho más costoso y más pesado, se separa antes del transporte y se vuelve a usar.

Adicionalmente, el preformado de la tripa durante la operación de conservación y el formar con el tubo un bucle causan que las tripas retengan su forma durante el tránsito. No llegarán a estar enredadas con las demás, evitando por ello la laboriosa y costosa operación de la separación por el fabricante de embutidos.

Además, puede usarse menos sal en el procedimiento de curado, lo cual da por resultado un ahorro en la compra de la sal.

En los dibujos que se acompañan, la Fig. 1 es una vista en perspectiva de un tubo delgado y flexible destinado a ser insertado en una tripa natural para embutidos y transportado con ella;

la Fig. 2 es una vista en alzado que muestra un medio extendedor provisional, indicado aquí como un miembro de nuelle en forma de U, destinado a la inserción dentro del miembro tubular mostrado en la Fig. 1;

la Fig. 3 es una vista en alzado que muestra el medio extendedor de la Fig. 2 montado dentro del medio tubular de la Fig. 1;

la Fig. 4 es una vista en corte transversal por la línea IV-IV de la Fig. 3;

la Fig. 5 es una vista en alzado que muestra montados el tubo y medio extendedor de la Fig. 3 con una tripa natural para embutidos frunciada sobre ellos;

28183



la Fig. 6 es una vista en perspectiva que muestra la unidad lista para el transporte, habiendo sido los extremos del tubo asegurados entre sí; y

5 la Fig. 7 es una vista en alzado con algunas partes separadas que muestra el miembro tubular llevado parte del recorrido sobre una bocina de relleno.

En la práctica de este invento las tripas na
 10 turales para embutidos son primero limpiadas de na
 nera que sean convenientes para el uso con alimento destinado al consumo humano. Las tripas se lavan concienzudamente y el material fibroso extraño se separa de las mismas. El producto resultante es
 15 muy flexible, delgado y sujeto a rasgarse si se maneja rudamente o si encuentra objetos cortantes. En este estado flexible puede fruncirse fácilmente sobre otro objeto. Una tripa, que en su estado extendido tiene varios metros de largo, puede ser so
 20 portada sobre un miembro de longitud relativamente corta.

Como se muestra en los dibujos, el miembro tubular flexible y delgado lo está formado preferi
 25 blemente de un material sintético en película, tal como polietileno. Los requerimientos específicos para el material del cual se forma el tubo son que sea flexible bajo condiciones normales, que sea im
 permeable a cualquier acción destructiva a causa de su exposición a la sal y que tenga un coeficien
 30 te de rozamiento pequeño de modo que las tripas na

2 2 4 0 3



turales para embutidos puedan ser separadas del miembro tubular 10 sin daño para las tripas.

5 El miembro tubular 10 puede ser de cualquier longitud conveniente, si bien se ha hallado que un tubo de aproximadamente veinticinco centímetros de longitud es muy satisfactorio. Una ranura 12 está cortada en el material del tubo, junto a cada uno de sus extremos para formar una parte de asiento. La ranura puede cortarse a troquel, y preferiblemente está formada separando un triángulo de aproximadamente 10 mm de largo y 6 mm de ancho de cada extremo del miembro tubular 10.

15 El medio extendedor provisional 14 mostrado en la Fig. 2 como un muelle en forma de U, funciona, cuando está insertado dentro del miembro tubular 10 como se muestra en la Fig. 3, aplanando substancialmente el miembro tubular 10 al estirarlo a su ancho lateral total. El extendedor se inserta de tal manera que las ranuras 12 está preferiblemente
20 junto a uno de los brazos del miembro extendedor 14. Como se muestra en la Fig. 4, esto creará una forma en la cual la pared del tubo 10 constituirá dos zonas de pared lateral 16 y 18 relativamente paralelas. Con el medio extendedor 14 inserto en
25 el tubo 10, como se muestra en la Fig. 3, y que tiene la forma de sección transversal mostrada en la Fig. 4, una tripa natural para embutidos 20 puede frunciarse sobre el tubo y el extendedor montados, según se muestra en la Fig. 5.

281850

30 Al realizar el método para preparar tripas



naturales para embutidos con vistas a su transporte, un miembro extendedor 14 se inserta dentro de un miembro tubular 10 substancialmente como se muestra en la Fig. 3 y una tripa natural para embutidos limpia 20 se frunce sobre ese conjunto, según se muestra en la Fig. 5. El conjunto mostrado en la Fig. 5 se empaqueta entonces en suficiente sal para conservar la tripa 20 por la duración del tiempo en tránsito esperado. El período de salado varía de pocas horas a una noche. Durante el procedimiento de salado la tripa 20 se contrae y toma una forma aplanada que concuerda substancialmente con la forma de la sección transversal del tubo 10 y miembro extendedor 14 según están mostrados en la Fig. 4.

Tras del procedimiento de salado, la tripa, tubo y extendedor se quitan, se sacude la sal suelta y puede volverse a usar. En esta ocasión el extendedor provisional 14 se separa del tubo 10. La tripa 20 habrá tomado un endurecimiento, y no es necesario transportar el extendedor 14 con la misma, preservando por ello espacio de transporte y ahorrando peso. El tubo 10 es entonces formado en un bucle y sus extremos unidos entre sí en 22, como cerrando por calor. No es necesario cerrar la circunferencia entera del tubo, sino solamente lo bastante para retener el tubo en un bucle durante el transporte, impidiendo por ello que la tripa natural 20 se deslice fuera del miembro tubular 10.

2 81 856



cuando las tripas llegan a la fábrica de
quien hace los embutidos, se sacan del envase
de enraquetado y se ponen en remojo en agua ca-
liente de la manera usual para quitar la sal. El
5 tubo 10 se lleva parcialmente sobre una bocina de
relleno 24, asiendo las esquinas sueltas 26 y el
cierre por calor se rompe entonces. Las esquinas
sueltas 26, junto a las ranuras 12, forman zonas
convenientes de acmiento que faciliten el tirar
10 del tubo 10 sobre la boquilla de relleno 24. Ade-
más, la forma aplanada del tubo 10 y la trina 20
ayuda a tirar del tubo 10 sobre la boquilla de
relleno 24. La tripa 20 es a continuación empuja-
da más allá sobre la bocina, y se tira hacia afue-
ra del tubo 10 y se descarta. El extremo de la
15 tripa 20 se empuja entonces una corta distancia
sobre el extremo de la bocina 24 y está prepara-
da para recibir el relleno de embutido.

La presente solicitud que corresponde a la
20 presentada en Estados Unidos de América, con fe-
cha 2 de Agosto de 1962, bajo el No 214.401, se
acoge a los beneficios del artículo 11 del vigen-
te Estatuto sobre Propiedad Industrial.

2 81 856



- N O T A -

5 Los puntos de invención propia y nueva que se
presentan para que sean objeto de la presente soli-
citud de Patente de Invención en España, por VEINTE
años, son los siguientes:

10 1.- Un método para preparar tripas naturales
para embutidos con vistas a su transporte, que com-
prende las operaciones de montar un dispositivo ex-
tendedor temporal dentro de un miembro tubular del-
gado y flexible con lo cual dicho miembro tubular
es extendido a una forma sustancialmente aplanada,
insertar el conjunto de dicho dispositivo extende-
15 dor y dicho miembro tubular dentro de una tripa na-
tural y limpia para embutidos de manera que el miem-
bro tubular sobresalga por ambos extremos de dicha
tripa, tratar dicha tripa con un agente de conser-
vación y sacar dicho dispositivo extendedor provi-
20 sional de dicho tubo.

25 2.- Un método según el punto 1 que incluye
una operación final de unir los extremos de dicho
tubo entre sí con lo cual dicho tubo recibe forma
de bucle antes de empaquetar dicha tripa y dicho
miembro tubular para su transporte.

30 3.- Un método según los puntos 1 ó 2 que in-
cluye sacar dicho dispositivo extendedor antes de
empaquetar dicha tripa y dicho miembro tubular
para su transporte.

4.- un método para preparar tripas naturales



para embutidos con vistas a su transporte

5 tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede, representado en el dibujo que se acompaña y para los fines que se han especificado.

La presente Memoria consta de once hojas, escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 4 JUN. 1963

Alberto de Encarnación
Director

281856

PPR.



FIG. 1

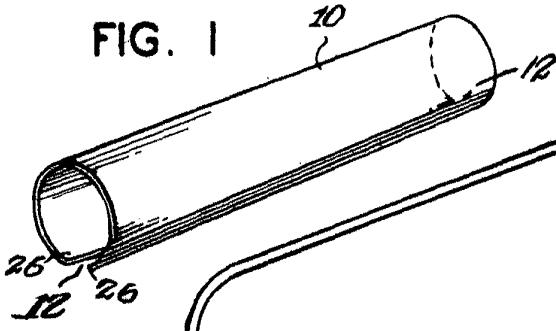


FIG. 2

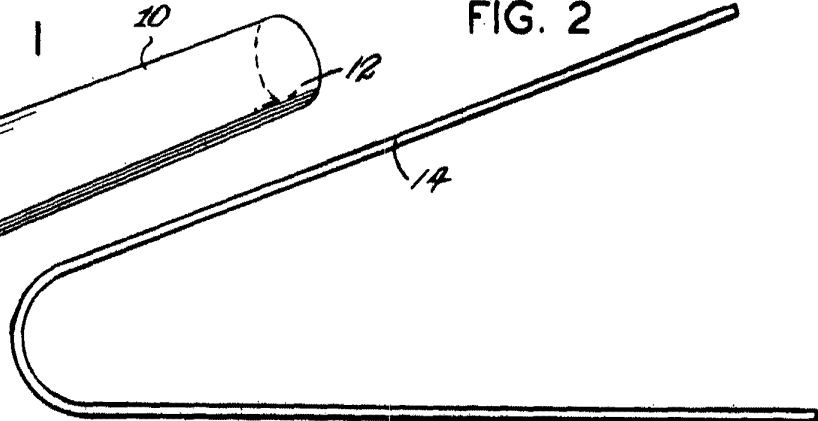


FIG. 3

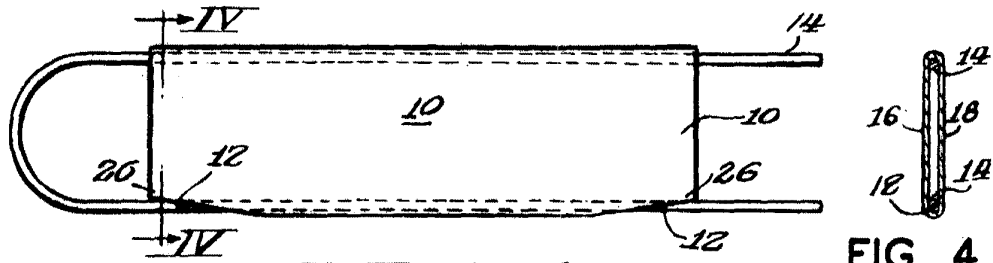


FIG. 4

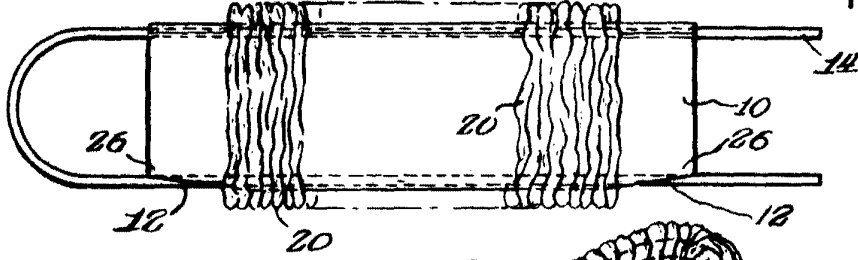


FIG. 5

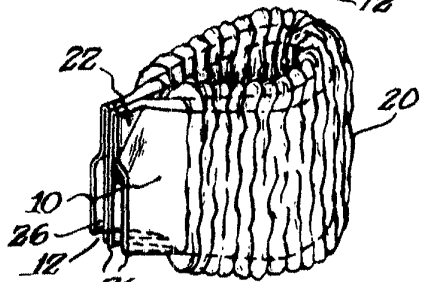


FIG. 6

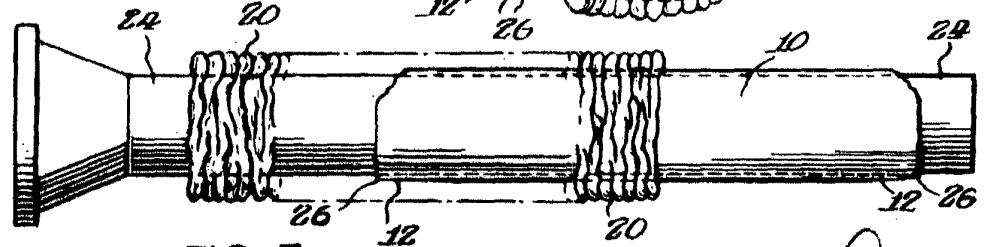


FIG. 7

281856

Atorle de Embora