

(19) ES (11) (21) (22)	NUMERO <b>282067</b>	(10) Y
	FECHA DE PRESENTACION	



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

1 ABR. 1985

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

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL
	A23B4/00

(54) TITULO DE LA INVENCIÓN	
AGUJA PARA EL TRATAMIENTO DE CARNES.	

(71) SOLICITANTE (ES)	
Don Antonio SOLÉ RIBAS	

BOMIGILIO DEL SOLICITANTE	
TONA (Barcelona) C. Dr. Bayés, 63	

(72) INVENTOR (ES)	

(73) TITULAR (ES)	

(74) REPRESENTANTE	
Don Ignacio PONTI GRAU	

La presente invención se refiere a una aguja para el tratamiento de carnes, especialmente jamón y paleta cocidos, fiambres y similares.

El titular del presente modelo de utilidad lo es a la vez de la patente de invención nº 517.792 que se refiere a unas mejoras en los procedimientos de elaboración y tratamiento de carnes curadas en salmueras, cuyas mejoras suponen el tratamiento de la carne por medio de una doble acción de inyección de productos a base de salmueras y similares y de cortes profundos y anchos con bayonetas, mediante los cuales se aumenta la superficie de extracción de albúminas expuesta al frotamiento y maceración, destinadas a retener los jugos proteicos durante el proceso de cocción. En consecuencia la carne no sufre mermas y aumenta su valor proteico en relación a las carnes tratadas con procedimientos convencionales. ....

Pues bien, la aguja objeto de la invención está destinada a ser utilizada en este proceso, para conseguir no sólo cortes profundos de carne, sino el desgarrado de las fibras musculares y el aumento de la zona sometida a frotación y maceramiento, todo ello sin necesidad de que las agujas sean excesivamente anchas, lo cual las hace más simples y manejables. ....

Esencialmente la aguja en cuestión se caracteriza porque a lo largo del tramo de trabajo presenta una pluralidad de dientes dispuestos en sentido transversal respecto al sentido de desplazamiento de la aguja durante su trabajo de perforación, cuyos dientes desgarran las fibras de la carne.

En una realización posible los dientes están constituidos mediante muescas formadas a lo largo de la aguja.

Más concretamente se ha previsto que la aguja esté dotada de uno o más filos longitudinales, en los cuales se han efectuado las muescas que dan lugar a la formación de los dientes desgarradores.

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

10           En dicho dibujo, la figura 1 es una vista en perspectiva de la aguja, y la figura 2 es un detalle a mayor escala de un fragmento de aguja provista de los dientes que la caracterizan.

15           La aguja descrita consta en los dibujos de una varilla metálica -1-, con un acodamiento -2- en un extremo para su montaje en la máquina perforadora, en tanto que el extremo opuesto presenta un tramo -3- con tres filos -4- y terminado en punta -5-. En los filos -4- hay una pluralidad de muescas o hendidos angulares -6-, que determinan la formación de dientes -7- cuyo borde de trabajo está situado en posición simplemente transversal respecto al sentido de desplazamiento de la aguja durante el proceso de perforación.

20           Como se desprende fácilmente de todo lo descrito y por la observación del dibujo, cuando la aguja se introduce en la carne a tratar, no solamente produce cortes longitudinales debidos a los filos -4-, sino que los dientes -7- desgarran las fibras. Consecuencia de todo ello es la formación de una considerable superficie sometida a maceración, con la consiguiente extracción de albúminas que frenarán la pérdida de pro-

teinas en los procesos de cocción posterior.

Esta aguja es de fabricación sencilla y resulta más manejable que las agujas o bayonetas anchas conocidas para realizar este tipo de tratamiento.

5 Serán independientes del objeto de la invención los materiales empleados en la fabricación de la aguja, formas y dimensiones de la misma 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

1. Aguja para el tratamiento de carnes, caracterizada esencialmente por el hecho de que el tramo de trabajo presenta una pluralidad de dientes dispuestos en sentido sensiblemente transversal respecto al sentido de desplazamiento de la  
 5 aguja durante su trabajo de perforación, cuyos dientes desgarran las fibras de la carne.

2. Aguja para el tratamiento de carnes, según la reivindicación anterior, caracterizada por el hecho de que los  
 10 dientes pueden estar formados mediante muescas o hendiduras practicadas en la aguja.

3. Aguja para el tratamiento de carnes, según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizada por el hecho de que el  
 15 tramo de trabajo de la aguja presenta un número convencional de filos longitudinales, en los cuales se han configurado los dientes.

4. Aguja para el tratamiento de carnes. ....

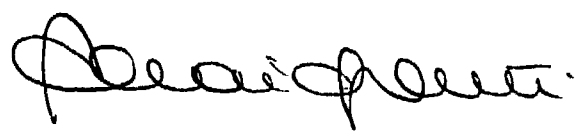
La presente memoria descriptiva consta de cinco hojas foliadas, escritas a máquina por una sola cara.

Barcelona, 18 de octubre de 1984

Antonio SOLE RIBAS

p.a. I. PONTI

p. p.



33075/1

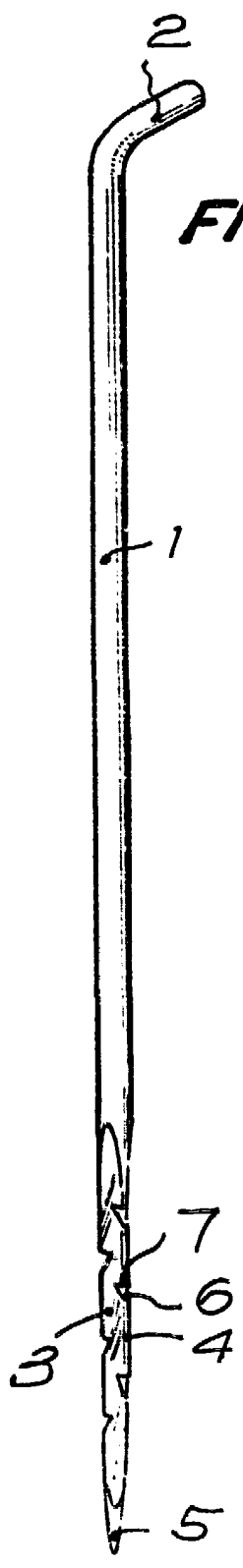


FIG. 1

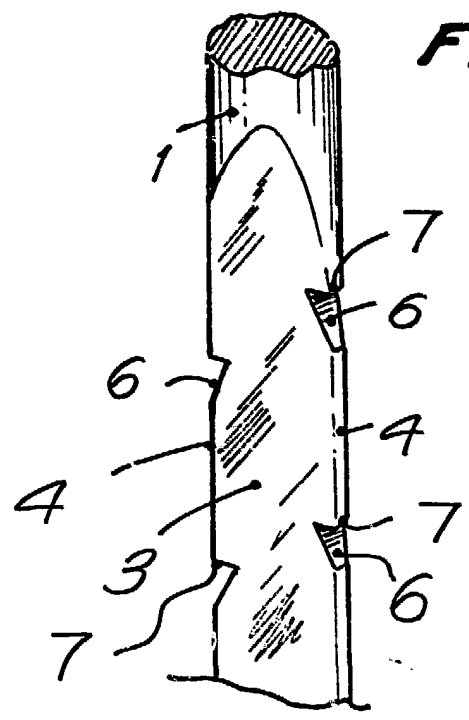


FIG. 2

Barcelona, 18 de octubre de 1984  
 p.a. I. PONTI  
 p. p.

*I. Ponti*

