

298984



298984

P A T E N T E   D E   I N V E N C I O N  
=====

por VEINTE años

cuyo privilegio se solicita para España y  
todos sus territorios y plazas de sobera-  
nía, a favor de:

D. MIGUEL JAL DUASO Y

D. FERNANDO TERMES ANGLÉS

ambos de nacionalidad española, domicilia-  
dos en Barcelona, respectivamente, en Ram-  
bla de Cataluña núm. 81 y en Via Layetana  
núm. 142, relativa a:

"PROCEDIMIENTO PARA EL CURADO DE EMBUTI-  
DOS".

\* \* \* \*

298984

MEMORIA DESCRIPTIVA  
=====



La presente Patente de Invención se refiere, como se indica en su enunciado, a un procedimiento para el curado de embutidos y similares. - - - - -

5

Este nuevo procedimiento tiene por objeto racionalizar las fases que integran el curado de los embutidos, o sea las diversas operaciones que median desde la preparación hasta el almacenado disponible para el consumo. - - - - -

10

Usualmente, dentro de los métodos industriales de producción conocidos, el curado comprende una fase de estufaje y otra se decado, con la particularidad de que la segunda es mucho más lenta y requiere una disponibilidad de espacio notablemente mayor que la primera, creándose la consiguiente desproporción. - - - - -

15

Según el referido procedimiento, tales fases se llevan a cabo sin solución de continuidad y se crean unas unidades de espacio, de determinada capacidad, dentro de cada una de las cuales se desarrolla todo el proceso de curado para un determinado volumen de producción, y según sea el montante total de esta última, se destinan tantas unidades de espacio como sean necesarias, con ello se logra un interesante ahorro en mano de obra, dado que se suprimen los traslados intermedios de una a otra fase. Además, se consigue una mayor homogeneidad en el curado, a base de someter el género a un punto de partida a baja temperatura, igual para todo él, en el inicio del estufaje. - - - - -

20

25

El citado procedimiento, según se expone en la presente patente, se caracteriza por el hecho de habilitarse un recinto



para una producción unidad determinada, en el que se desarrolla sin solución de continuidad el proceso de curado de los embutidos, para lo cual es introducida en cada ciclo operativo la cantidad estipulada de género, el cual es inicialmente sometido a una baja temperatura del orden de los cero grados centígrados, para su homogeneización térmica de partida, tras lo cual se practica el tratamiento de estufaje que es seguido por una operación de secado final, pudiendo combinarse también dos de tales operaciones solamente, todo cuyo proceso es susceptible de realizarse en forma automática, con arreglo al ajuste previo de los aparatos de gobierno para los medios de tratamiento y ambientación, tales como vaporizadores, refrigeradores, humefactores y calefactores, teniendo lugar sucesivamente otros ciclos operativos análogos, con la particularidad de que paralelamente se llevan a cabo una pluralidad de tales ciclos en otros tantos recintos al efecto a tenor de las necesidades momentáneas de la producción. - - - - -

Para facilitar la comprensión de las ideas expuestas, dando a conocer al mismo tiempo diversos detalles de orden práctico, se describe seguidamente una forma de realización de la presente patente, la cual, dado su fin primordialmente ilustrativo, deberá ser interpretada como desprovista de todo alcance limitativo respecto a la amplitud de la protección legal que se solicita. - - - - -

En el proceder ordinario, el embutido es introducido en un recinto para la operación de estufado, terminada tal operación, el embutido es extraído y colocado en otra dependencia en la que se efectúa el secado final; esta úl-

2 8984<sup>4</sup> -



5       tima operación resulta mucho más lenta que la anterior, de-  
do que si la primera se realiza, por ejemplo para un volú-  
men de género de 1000 kg durante un día, el secado precisa  
un lapso de tiempo de 20 días, con lo que en el segundo lo-  
cal se acumulan 20.000 kg de género. Acabado este trata-  
miento de secado, el embutido es retirado hacia su destino.

10       El referido proceder requiere una instalación especial-  
para el estufado, y otra para el secado, cada una de las cua-  
les dispone de una capacidad determinada que en muchos casos  
será superior a la requerida por las necesidades. Se precisa-  
rán operarios encargados de ir efectuando los traslados del  
género de uno al otro local en cuestión, además de los tras-  
lados inicial y final. - - - - -

15       Según el nuevo procedimiento quedan limitados los tras-  
lados de género a los inicial y final del conjunto de trata-  
mientos, con lo que se obtiene un ahorro sensible en mano de  
obra. Además, solo se ponen en servicio tantos recintos co-  
mo cantidades base de producción se hallen en curso de prepa-  
ración para una época u ocasión determinada; este sistema  
20       permite ahorrar energía y tiempo. De acuerdo con el mismo se  
realiza en primer lugar una operación de nivelado térmico a  
base de someter el cupo de material a una temperatura com-  
prendida entre + 5 y - 2 ° C, y seguidamente se efectúan sin  
interrupción el estufado y el secado. - - - - -

25       Para el ejemplo anteriormente referido, según el nuevo  
sistema, se dispondrían, a título de ejemplo , recintos capa-  
ces para 5.000 kg cada uno de ellos; así, para el tratamien-  
to de los 20.000 kg. se habilitarían cuatro recintos que



paralelamente irían operando sobre el género, sin necesidad de ninguna otra intervención hasta la extracción final del embutido acabado. - - - - -

5

La automatización del proceso de tratamiento a que se alude, se halla considerablemente facilitada por el sistema en cuestión, al permitir operar sobre cantidades de embutido estrictamente convenidas y en recintos de capacidad limitada. -

10

Este procedimiento permite la realización de fases parciales, tales como nivelación térmica y estufaje; estufaje y secaje; y el ciclo completo de nivelación térmica, estufaje y secaje. - - - - -

15

Por lo anteriormente expuesto se deducen las ventajas de diverso orden conseguidas a través del procedimiento de curado para embutidos, el cual es aplicable para otros tratamientos análogos. - - - - -

20

Habiendo descrito suficientemente las características, ventajas y realización del procedimiento según la presente patente, debe hacerse constar, en resumen, que en la misma podrán introducirse cuantas variantes de detalle la experiencia y la práctica puedan aconsejar, en cuanto a dimensiones, número de elementos integrantes y demás circunstancias accesorias, siempre que con ello no se desvirtúe su esencialidad, que es la que se concreta en la reivindicación que sigue. - - - - -

N O T A

25

Se declaran de novedad y propiedad para España, las siguientes:

REIVINDICACIONES

1.- Procedimiento para el curado de embutidos y simila-



res, caracterizado por el hecho de habilitarse un recinto capaz para una producción unidad determinada, en el que se desarrolla sin solución de continuidad el proceso de curado del embutido, para lo cual es introducida para unas fases operativas completas la referida cantidad de género, las cuales en combinación total o parcial consisten en someter al género: a una baja temperatura, del orden de los cero grados centígrados, para su homogeización térmica de partida; a un tratamiento de estufaje inherente al acondicionamiento del embutido; y a una operación de secado final, con lo que el producto pasa a su comercialización, todo cuyo proceso es susceptible de realizarse en forma automática, con arreglo al ajuste previo de los aparatos de gobierno para los medios de tratamiento y ambientación, tales como vaporizadores, refrigeradores y calefactores, teniendo lugar sucesivamente otros ciclos operativos análogos, con la particularidad de que paralelamente a cada uno de tales ciclos se llevan a cabo una pluralidad de otros ciclos en otros tantos recintos al efecto, a tenor de las necesidades momentáneas de la producción. - - - - -

2.- "PROCEDIMIENTO PARA EL CURADO DE EMBUTIDOS Y SIMILARES". - - - - -

Todo ello tal como se describe y reivindica en la presente memoria que consta de seis hojas, foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras.

21 ABR 1964

*[Handwritten signature]*