

S/Ref.: S 2595-11 Sp. elz/il
N/Ref.: O.G. 13.099/PG

322607



PATENTE DE INVENCION

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

S o b r e :

"PROCESO PARA EL CURADO Y REFUERZO DE LAS TRIPAS PARA EMBU-
TIDOS HECHAS DE MATERIAL DE INTESTINO NATURAL".

- - - - -

Solicitante: H. VAESSEN N.V., Entidad holandesa, con domici-
lio en Postbus, 50, DEVENTER (Holanda).

- - - - -

Inventor: D. HUBERT JACOB VAESSEN.

- - - - -



322607

Esta invención se refiere a un proceso para el curado y reforzamiento de las tripas para embutidos formadas con material natural de intestino y a las tripas así obtenidas.

- 5.- Es sabido como hacer envoltentes para embutidos con material natural de intestino, el cual, de por sí, no puede ser usado directamente como envoltente para el embutido. Así, los menudos del cerdo pueden ser librados de sus membranas y capa de grasa, a continuación estiruados y luego reforzados mediante la aplicación sobre ellos de un tejido o red, uniendo
- 10.- juntamente los intestinos y el producto textil con la ayuda de un material gelatinoso que se prepara, preferentemente con materias primas animales. Además, los intestinos delgados, generalmente de los cerdos, pueden ser desengrasados y convertidos en porosos y elásticos mediante un tratamiento con ácido o lejía, y posteriormente, los intestinos así tratados son estirados y cortados longitudinalmente, y las tiras de intestino así obtenidas se aplican con cierto solapamiento sobre un mandril, pegándose dichas tiras unas con otras en las zonas de
- 15.- solapamiento por virtud de su propio poder adhesivo para formar una envoltente coherente que se somete a secado, con preferencia mientras se encuentra todavía sobre el mandril. Los caídos del cerdo pueden ser también usados para la fabricación de envoltentes o tripas de embutidos.
- 20.-

- 25.- Aunque con todos estos procedimientos se obtienen productos más o menos útiles, estos productos muestran una resistencia insuficiente en el hervido, y además, no son lo suficientemente resistentes para los modernos métodos de secado y manipulación de los embutidos, efectuándose dicho secado y manipulación de los embutidos, efectuándose dicho secado, por
- 30.- ejemplo, con grados de humedad gradualmente incrementados.

322607



- Estas objeciones desaparecen con la invención, la cual provee a este fin un proceso en el cual el material intestinal o el embutido terminado es tratado con no más del 1,5% en peso, sobre la base del material intestinal en seco, en un tiempo posterior al tratamiento de desengrase, pero antes del secado de la envoltente acabada.
- 5.- Mediante este tratamiento, la tripa o envoltente del embutido es curada y reforzada, por lo que se hace resistente al hervido y puede ser secada en la forma que se desee.
- 10.- Un aldehído, o una sustancia que ceda fácilmente un aldehído se emplea para el tratamiento de acuerdo con esta invención. Ejemplos de aldehídos adecuados y derivados de aldehídos son el formaldehído, acetaldehído, butiraldehído, gioxal, dialdehído glutárico, paraformaldehído y tetramina de exametileno. Con preferencia se emplea el formaldéhído en una de las formas en que se expende comercialmente.
- 15.- En general no es recomendable usar el aldehído en cantidad que exceda el límite superior antes fijado del 1,5% en peso, ya que en otra forma, la tripa del embutido se volvería demasiado quebradiza. La cantidad exacta a emplear dependerá de la naturaleza del material intestinal, del aldehído, formaldehído o derivado particularmente empleado, y del tratamiento posterior a los que haya de someterse la tripa de los embutidos en relación con su empleo final. La cantidad exacta puede ser fácilmente establecida experimentalmente. Esto permite al fabricante entregar los embutidos en una envoltente que resulta óptimamente adecuada para el fin deseado; a este fin, el usuario solo tiene que indicar el método de secado de los embutidos terminados.
- 20.-
- 25.-
- 30.- El aldehído o la sustancia que lo ceda puede ser em-



322607

pleado en cualquier momento que se desee entre el desengrasado del material intestinal y el secado de la tripa terminada, y ejercerá luego su acción curadora durante el proceso de secado de la envolvente del embutido.

5.- Si se emplean menudos o caídos como materiales de partida, el aldehído o sustancia que lo ceda es añadido, con preferencia, pronto o inmediatamente después del tratamiento desengrasante.

10.- Cuando las tripas o envolventes para embutidos están hechas con intestinos delgados de cerdo --el material que más se usa-- el aldehído o sustancia que lo ceda, se añade, con preferencia, simultáneamente con el tratamiento químico empleado para hacer que los intestinos adquieran porosidad, o inmediatamente después, pero antes de montar las tiras de intestinos.

15.- Con vistas al proyectado tratamiento con aldehído, el tratamiento para hacer porosos los intestinos se efectúa, preferentemente con lejía.

20.- Es de observar que las medidas antes citadas y preferidas no son esenciales, y que se obtienen también buenos resultados con la invención si, por ejemplo, el tratamiento con aldehído o sustancia que ceda aldehído se realiza poco antes o durante el secado de la envolvente de embutido, o cuando el tratamiento para hacer porosos los intestinos se lleva a cabo con la ayuda de un ácido.

25.- Además, la invención puede ser también empleada con éxito en la producción de envolventes destinados a embutidos del tipo salchichón. Es corriente el suspender los embutidos, después del llenado, en una red, y esta red puede ser aplicada alrededor de la tripa terminada, pero es también posible, y se prefiere con frecuencia, aplicar la red entre dos capas de

30.-

322607



5.- material de intestino hecho de acuerdo con la presente invención, o fijar la red sobre una envolvente hecha de acuerdo con alguno de los métodos anteriores por medio de un agente adhesivo que puede estar constituido, por ejemplo, por materiales animales de desecho, siendo curado dicho adhesivo con un aldehído, preferentemente, formaldehído, Según ésto, es posible en tal caso efectuar el tratamiento con aldehído después de la palicación de la red o de otro tejido textil. El agente adhesivo antes citado puede ser también aplicado en cantidad tal que se obtenga un revestimiento completo.

10.-

N O T A

15.- La Patente de Invención que se solicita para España, por veinte años, de acuerdo con la vigente Legislación deberá recaer sobre: "PROCESO PARA EL CURADO Y REFUERZO DE LAS TRIPAS PARA EMBUTIDOS HECHAS DE MATERIAL DE INTESTINO NATURAL", según las características esenciales de las siguientes:

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

20.- 1ª.- Proceso para el curado y refuerzo de las tripas para embutidos hechas de material de intestino natural, caracterizado en que el material intestinal o el embutido acabado, respectivamente, es tratado con no más del 1,5% en peso, sobre la base de la sustancia intestinal en seco, de un aldehído o un compuesto que ceda fácilmente un aldehído, en un momento posterior al tratamiento de desengrasado, pero antes del secado de la envolvente terminada.

25.-

30.- 2ª.- Proceso para el curado y refuerzo de las tripas para embutidos hechas de material de intestino natural, según la reivindicación 1ª, caracterizado en que se emplea formaldehído en la forma en que se expende comercialmente como aldehído o sustancia que ceda fácilmente un aldehído.

322607



- 3ª.- Proceso para el curado y refuerzo de las tripas para embutidos hechas de material de intestino natural, según las reivindicaciones 1ª ó 2ª, caracterizado en que la envolvente del embutido se hace con tiras de intestino delgado de cerdo que han sido desengrasadas y hechas porosas, y en que el tratamiento con aldehído o sustancia que ceda aldehído es efectuado simultáneamente con, o muy poco después del tratamiento para hacer porosos los intestinos.
- 5.-
- 4ª.- Proceso para el curado y refuerzo de las tripas para embutidos hechas de material de intestino natural, según la reivindicación 3ª, caracterizado en que se emplea ácido o preferentemente lejía en el tratamiento para hacer porosos los intestinos.
- 10.-
- 5ª.- Proceso para el curado y refuerzo de las tripas para embutidos hechas de material de intestino natural, según las reivindicaciones 1ª ó 2ª, caracterizado en que la envolvente del embutido se hace con menudos comestibles o caído de cerdo, y en que el tratamiento con aldehído o sustancia que ceda aldehído es llevado a cabo con posterioridad a la operación de desengrasado.
- 15.-
- 20.-
- 6ª.- Proceso para el curado y refuerzo de las tripas para embutidos hechas de material de intestino natural, según cualquiera de las reivindicaciones que anteceden, caracterizado en que la envolvente del embutido se hace con material de intestinos naturales, aplicándose una red alrededor de dicha envolvente, y la aplicación de una segunda capa de material de intestinos naturales alrededor de dicha red, efectuándose el tratamiento con aldehído en una o más de las etapas que anteceden.
- 25.-
- 30.-
- 7ª.- Proceso para el curado y refuerzo de las tripas para embutidos hechas de material de intestino natural, según

322607



5.- cualquiera de las reivindicaciones de la 1ª a la 5ª, caracterizado en que se aplica una red sobre una envolvente hecha de material de intestinos naturales, la cual se adhiere a dicho material con ayuda de un agente adhesivo hecho con preferencia con material animal de desecho, efectuándose también el tratamiento con aldehído para el endurecimiento de dicho agente adhesivo, y formando este agente adhesivo un revestimiento parcial o completo de la envolvente del embutido.

10.- 8ª.- "PROCESO PARA EL CURADO Y REFUERZO DE LAS TRIPAS PARA EMBUTIDOS HECHAS DE MATERIAL DE INTESTINO NATURAL".

Según queda sustancialmente descrito en la presente memoria descriptiva que consta de seis hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 4 de Febrero de 1.966

H. VAESSEN N.V.

P.P.

FRANCISCO GARCIA CABRERIZO
P. P.

Firmado: M.ª Dolores Jorquera