

324233



324233

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un

PATENTE DE INVENCION

SOLICITANTE: MARCEL DAHAN y HENRI, JOSEPH TEBOUL

RESIDENCIA: 22, rue de la Paix, Paris, Seine, Francia
Quai Demange, St. Nazaire, Loire, Atlantique, Francia, respectivamente,

ENUNCIADO: "UN PROCEDIMIENTO DE PREPARACION DE UN
PRODUCTO ALIMENTICIO A BASE DE PESCADO"

Prioridad: Patente francesa n.º 9288 del 15.3.65.

324233



1

El presente invento se refiere a la preparación de un nuevo producto alimenticio a base de pescado, que puede conservarse, se presenta bajo una forma parecida a la de un jamón o un pastel en lata, o incluso bajo la forma de filetes, y cuyo olor y gusto, en lugar de ser los del pescado, se acerca más al del jamón o de una carne.

5

10

El procedimiento de preparación de este producto se caracteriza esencialmente porque se aplica a la carne del pescado escogido un tratamiento de curación, por salmuera que ha sido previamente espolvoreada haciendo macerar en ella las carnes o huesos, es decir una salmuera es polvoreada parecida a la que se utiliza en las fábricas de embutidos para la curación de los jamones y otras carnes.

15

De preferencia la carne que se trata es la que queda cuando el pescado ha sido descabezado, desviscerado quitados la raspa, despojados de su piel (incluso grasas) y partes sanguíneas.

20

Es igualmente ventajoso que el pescado tratado haya conservado su sangre, este es el caso de los pescados congelados o altamente refrigerados desde su captura, que pueden ser luego utilizados para la realización del invento.

25

Los pescados convenientes pertenecen a la familia de las caballas y los mejores resultados se obtienen con variedades de atunes en los cuales se puede citar, por orden de preferencia: el atún "albacore", el atún "rojo", el atún grueso llamado "patudo" y el atún "torina alalonga". Estos pescados se encuentran en muchas costas del Atlántico, del Pacífico y del Mediterraneo.

30



1 Otras particularidades del invento se deducirán de los ejemplos de realización que van a ser dados a continuación a modo explicativo, pero no limitativo.

EJEMPLO 1

5 Se trata de preparar un producto destinado a -- conservarse en lata. Atunes congelados son descabezados, desviscerados, quitados la raspa, despojados de su piel y de las partes sanguíneas (partes negras de la carne). La carne es acto seguido cortada en cubos de aproximadamente
10 1 cm. de lado.

 Por otra parte, se ha preparado una salmuera que contiene de cantidad media para 100 litros de agua:

- 2 kg. en peso de azucar de remolacha aproximadamente
- 1 kg. de salitre NO_3K , aproximadamente
- 15 16 kg. de cloruro de sodio, aproximadamente

 Esta salmuera ha sido espolvoreada, como se hace normalmente en la fabricación de embutidos, para la curación de los jamones, u otras carnes, haciéndolas mace--
20 rar en ella las cabezas de los cerdos, patas de ternera, huesos, etc.. al frigorífico a una temperatura comprendida entre $+4^{\circ}\text{C}$ y $+10^{\circ}\text{C}$ durante 10 a 15 días.

 Los cubos de atún son mezclados con esta salmue
ra espolvoreada a razón de 1 a 1,5 gr. de cloruro de sodio que contiene para 100 gr. de cubos de atún.

25 Siguiendo los gustos, se puede añadir azúcar en proporción hasta un 2% aproximadamente.

 Se añade, para amalgamar los cubos, 2% en peso de gelatina en polvo, u otro aglutinante alimenticio, por ejemplo, harina, fécula, plasma, etc...

30 Estando así preparada la mezcla se pone al frio

15



324233

1 en las latas, comprimiéndolas bien para eliminar el aire al máximo.

5 Las latas cerradas herméticamente, están sometidas a una curación de secado al horno. Esta curación puede ser rápida o lenta. Puede ser también ejecutada antes de ponerla en la lata.

10 En el caso de la curación rápida, el tratamiento de secado se efectúa a 30°C durante 24 horas y es seguido de una cocción a 70-80°C durante una duración variable siguiendo el grosor de las latas y que es del orden de 1 hora para latas de 1 kg. Esta curación puede acelerarse si se le añade a la mezcla, antes de ponerla en la lata, aceleradores de curación, tales como nitritos o nitratos.

15 La curación lenta que da un producto de aroma más fino, se hace dejándola en las latas en el frigorífico a una temperatura de 4 a 10°C, durante 8 a 10 días, antes de cocerla, como anteriormente a 70-80°C.

20 En los dos casos, se puede mejorar la conservación por una esterilización, que lleva dos caldeamientos, suplementarios, a 60-80°C, cada vez durante 1 hora, estando separados estos dos caldeamientos por un reposo de 24 horas a temperatura ambiente.

25 El producto así obtenido se asemeja, por su gusto y por su olor al producto a base de carne de cerdo que es conocido en los Estados Unidos bajo el nombre de "Luncheon meat" ó "Ham".

EJEMPLO 2

Se trata de preparar filetes conservables.

30 En este caso la carne del ñún descabezado, desviscerado, quitada la raspa, despojado de su piel y de las

324233

15



1

partes sanguíneas, es simplemente cortado en filetes, que contienen cada uno la cuarta parte del pescado.

5

Los filetes son macerados en una salmuera espolvoreada, preparada como se ha descrito en el ejemplo 1. - Esta acción se hace en un frigorífico a una temperatura - de 4°C aproximadamente, durante un periodo de 6 a 48 horas siguiendo el grosor de los filetes y la concentración de la salmuera. Los filetes retirados de la salmuera son enseguida puestos al secado de horno para una curación rápida o una curación lenta, como se mencionado en el ejemplo 1.

10

Los filetes pueden estar sometidos a varios tratamientos, siguiendo el gusto que se quiere obtener y el proceso de conservación aplicada.

15

Se puede, por ejemplo, ahumarlos y conservarlos en este estado. Entonces tendrán un gusto que recuerda al del jamón ahumado, crudo o cocido.

20

Se puede también cortar los filetes en tajadas para ponerlos en lata o en un revestimiento plástico y cocerlos a 70-80°C durante una hora aproximadamente; esta cocción puede ser repetida a 24 horas de intervalo.

En resumen, la Patente de Invención que se solicita recaerá sobre las siguientes:

REIVINDICACIONES

25

1. Un procedimiento de preparación de un producto alimenticio a base de pescado, caracterizado porque se aplica a la carne de pescado escogido, un tratamiento de curación por una salmuera que ha sido previamente espolvoreada, haciéndolo macerar en ella las carnes o huesos.

30

2. Un procedimiento según la reivindicación 1,

324233

15



1 caracterizado porque el pescado tratado pertenece a la familia de las caballas, y es, de preferencia, escogido entre las especies siguientes: atún "albacore", atún "rojo", atún "grueso" llamado "patudo" y atún "tonina alalonga".

5 3. Un procedimiento según las reivindicaciones 1 ó 2, caracterizado porque la carne que se trata es la - que queda cuando el pescado ha sido descabezado, desviscerado, quitado la raspa, despojado de su piel (incluso grasas), y partes sanguíneas (partes negras en la carne del -
10 atún).

 4. Un procedimiento según una o varias de las reivindicaciones precedentes, caracterizado porque es pescado es tratado en un estado donde ha conservado su sangre lo que es el caso del pescado congelado o altamente refrigerado después de su captura.
15

 5. Un procedimiento según una o varias de las reivindicaciones precedentes, caracterizado porque la carne del pescado es cortada en pequeños fragmentos tales como cubos, después mezclada con una salmuera espolvoreada y un aglutinante; que después, se pone la mezcla en latas que se cierran herméticamente y son sometidas a un tratamiento de secado al horno para la curación rápida o lenta, seguida eventualmente de una esterilización.
20

 6. Un procedimiento según las reivindicaciones 1 a 4, caracterizado porque la carne del pescado es cortada en filetes, que son macerados en una salmuera espolvoreada, después curados al horno para ser en seguida sometidos a tratamientos ulteriores variables siguiendo el -- gusto deseado y el modo de conservación escogido.
25

 7. Se reivindica por último como objeto sobre
30

- 7 -
324233

15



1

el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita: "UN PROCEDIMIENTO DE PREPARACION DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO A BASE DE PESCADO".

5

Todo conforme queda descrito y reivindicado en la presente memoria descriptiva que consta de siete páginas mecanografiadas.

Madrid, 15 marzo 1.966

BERNARDO UNGRIA
p.p.

10

Fdo. Juan Pedraza

15

20

25

30