

328,802

S/Ref.: S 2595-16 Sp.

N/Ref.: OG. 13.815.-PG

328802

Int. Cl: A22C, B/00

SECCION TECNICA
CLASIFICACION P. C.
CLASE <u>A22</u>
SUBCLASE <u>b</u>

PATENTE DE INVENCION

MEMORIA DESCRIPTIVA

Sobre:

"PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE TRIPAS PARA EMBUTIDOS A LAS QUE SE INCORPORA UNA RED".

Solicitante: La Compañia holandesa H. VAESSEN N.V., con domicilio en P.O.B. 50 - DEVENTER (Holanda).

Inventor: D. HUBERT JACOB VAESSEN.

El invento se refiere a un procedimiento para la elaboración de tripas con red incorporada para embutidos.

- Diferentes tipos de embutido, como por ejemplo el salami, se rodean, después de llenar la tripa con la masa del embutido, con una red con la que se cuelgan para secar. El embutido se contrae durante el secado y después de cierto tiempo queda suelto dentro de la red, lo que no resulta muy práctico ni estético. Además, la colocación de una red alrededor de un embutido terminado sólo puede hacerse con máquinas caras y con una inversión de tiempo grande.
- 5.-
- 10.-

El invento proporciona una solución para estas dificultades y al mismo tiempo una tripa para embutido en la que una red forma una parte integrante de ella.

- En particular, el invento crea un procedimiento para la elaboración de una tripa para embutido en la que se aloja una red, al mismo tiempo que la tripa para embutido se compone en su mayor parte de material macromolecular, especialmente de material macromolecular de origen animal. La tripa para embutido puede contener además un material textil que desempeñe el papel de un refuerzo.
- 15.-
- 20.-

El invento se explica en lo que sigue haciendo referencia a algunas formas de ejecución preferidas:

- A.- Se conocen las tripas para embutidos de material macromolecular, especialmente de un material de desecho animal (por ejemplo de desechos de piel), obtenida por digestión con ácidos o bases y que contiene albúmina.
- 25.-

- Según el invento, se aloja en una tripa para embutido de este tipo una red. Esto puede realizarse durante la extrusión normal de este material, pero también es posible partir de un producto comercial sobre el que se aplica una red que se fija -
- 30.-

después con un recubrimiento del mismo material o de uno análogo. Para la forma de ejecución citada en último lugar es un producto de partida especialmente apropiado la tripa artificial, siempre que sea relativamente débil, ya que este producto comercial recibe al mismo tiempo un refuerzo muy deseable.

5.-

B.- También se conocen tripas para embutido de una clase de material análoga, pero provistas de un refuerzo de material textil, pudiendo utilizarse para éste un tejido o un producto fibroso no tejido. En una tripa para embutido de este tipo se aloja, según el invento, una red. Esto a su vez puede realizarse pegando sobre el producto terminado una red por medio de un material macromolecular análogo, pero en la presente forma de ejecución se prefiere que durante la extrusión del material macromolecular se aloje simultáneamente la red y el producto textil tejido o no tejido.

10.-

15.-

En las tripas para embutidos según el procedimiento del invento se halla la red total o parcialmente capsulada en el material macromolecular. Si el capsulado es parcial, la red se halla preferentemente en la parte exterior de la tripa para embutido.

20.-

El invento no se limita a las formas de ejecución antes descritas, que sólo se han indicado a título de ejemplo. Así por ejemplo, el material albuminoideo de origen animal (que se endurece generalmente con un aldehído, preferentemente con aldehído fórmico) puede sustituirse total o parcialmente por otro material albuminoideo de origen no animal, o también por un material macromolecular de otro tipo, por ejemplo una resina sintética. Una resina sintética de este tipo debe satisfacer la condición de que sea suficientemente resistente a cocción y al mismo tiempo lo suficientemente permeable a vapor de agua y otros. En general se -

25.-

30.-

presentan para ello excelentemente las resinas sintéticas con un reticulado medio. Como es natural, según el invento también pueden proveerse por ejemplo de una red de láminas de Saran o de celulosa o de sus derivados.

5.-

N O T A

La Patente de Invención que se solicita para España, por veinte años, de acuerdo con la vigente Legislación deberá recaer sobre: "PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE TRIPAS PARA EMBUTIDOS A LAS QUE SE INCORPORA UNA RED", según las características esenciales de las siguientes:

10.-

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

15.- 1ª.-Procedimiento para la elaboración de tripas para embutidos a las que se incorpora una red, a base de material macromolecular, caracterizado por el hecho de que la tripa para embutidos se aloja una red.

2ª.-Procedimiento para la elaboración de tripas para embutidos a las que se incorpora una red, según reivindicación 1ª, caracterizado por el hecho de que el material macromolecular es de origen animal.

20.-

3ª.-Procedimiento para la elaboración de tripas para embutidos a las que se incorpora una red, según las reivindicaciones 1ª y 2ª, caracterizado por el hecho de que el material macromolecular es un material obtenido por digestión de desechos de piel de origen animal con ácidos o bases.

25.-

4ª.- Procedimiento para la elaboración de tripas para embutidos a las que se incorpora una red, según reivindicación 3ª, caracterizado por el hecho de que la red se incorpora a una tripa de fibra comercial.

30.-

5ª.-Procedimiento para la elaboración de tripas para embutidos a las que se incorpora una red, según reivindicación

ción 4ª, caracterizado por el hecho de que la red se pega, por medio de una capa de un material análogo, a la superficie exterior de la tripa de fibra.

5.- 6ª.- Procedimiento para la elaboración de tripas para embutidos a las que se incorpora una red, según reivindicaciones 1ª a 3ª, caracterizado por el hecho de que la tripa para embutidos aloja, además, un tejido o un producto fibroso - no tejido.

10.- 7ª.- Procedimiento para la elaboración de tripas para embutidos a las que se incorpora una red, según reivindicación 6ª, caracterizado por el hecho de que tanto la red, como el tejido u otros productos textiles están totalmente rodeados por el material macromolecular.

15.- 8ª.- Procedimiento para la elaboración de tripas para embutidos a las que se incorpora una red, según reivindicaciones 1ª y 2ª, caracterizado por el hecho de que el material macromolecular es material de tripa.

20.- 9ª.- Procedimiento para la elaboración de tripas para embutidos a las que se incorpora una red, según reivindicación 1ª, caracterizado por el hecho de que el material macromolecular es de origen vegetal o de otro origen natural.

25.- 10ª.- Procedimiento para la elaboración de tripas para embutidos a las que se incorpora una red, según reivindicación 1ª, caracterizado por el hecho de que el material macromolecular es una resina sintética, preferentemente una resina - sintética con un reticulado medio.

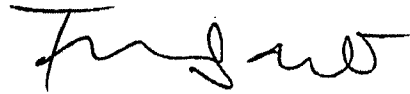
11ª.- "PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE TRIPAS PARA EMBUTIDOS A LAS QUE SE INCORPORA UNA RED".

30.- Según queda sustancialmente descrito en la presente memoria descriptiva que consta de seis hojas escritas a máquina.

Madrid, 7 de Julio de 1.966

H. VAESSEN N.V.

P.P.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'F. J. W.', written in a cursive style.