



PATENTE DE INVENCION

333.582

Grupo 9<sup>a</sup>, Clase 81<sup>a</sup>.

MEMORIA DESCRIPTIVA

---

sobre:

"PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE TRIPAS MOLDEADAS  
REFORZADAS PARA EMBUTIDOS A PARTIR DE TRIPA RIZADA  
DE CERDO".

---

Solicitante: Don ALBERTO ROURA BATET,  
de nacionalidad española, residente en  
BARCELONA, Paseo de Colón, 3.

---



La presente invención se refiere a un procedimiento para la obtención de tripas moldeadas reforzadas para embutidos a partir de tripa rizada de cerdo, de la que previamente ha sido separado el tejido nervioso que lleva adherido.

La tripa liberada de tejido nervioso puede colocarse sobre un molde de los ya conocidos y de calibre adecuado, introduciéndose dentro de una red de forma cilíndrica después de un secado previo a baja temperatura (25° a 30°C).

La solución de proteínas es siempre transparente a menos que se la colorea por medio de algún procedimiento artificial, mientras que al emplear tripa rizada de cerdo se tiene la ventaja de que dicha tripa es grasa y por lo tanto opaca. En su esencia, la presente invención consiste en añadir a una solución de proteínas, de por sí conocida, una cantidad adecuada de tejido fibroso-graso de tripa rizada o cular de cerdo, o cualquier otro tejido graso adecuado, reducido a pequeñísimas partículas por un procedimiento mecánico, manteniéndose baja la temperatura durante esta operación a fin de evitar que se funda la grasa de las pequeñas partículas de materia fibroso-grasa incluidas en la solución de proteína, puesto que en caso contrario la grasa fundida cerraría la porosidad de la tripa, indispensable para la curación del embutido.

Las pequeñísimas partículas del tejido graso se mezclan en la solución de proteínas, a la que se ha incorporado en forma ya conocida, un producto químico curtiente, y se



procede a formar una lámina tubular y colocarla sobre el molde en que se halla moldeada la tripa recubierta con la red. Esta operación se realiza preferentemente mediante el empleo de una boquilla de doble pared con abertura anular  
5 de paso adecuado al grosor deseado de la película de recubrimiento.

Esta operación se podrá repetir hasta conseguir el grosor deseado, secándose seguidamente las tripas a temperaturas de 20° a 60°C.

10

N O T A

Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de ponerlo en práctica, se hace constar que todo cuanto no altere, cambie o modifique su principio fundamental, puede quedar sometido a variaciones de detalle,  
15 siendo lo esencial y por lo que se solicita Patente de Invención, por veinte años, lo que queda resumido en las siguientes reivindicaciones:

1ª.- Procedimiento para la obtención de tripas moldeadas reforzadas para embutidos a partir de tripa rizada de  
20 cerdo, comprendiendo las operaciones, en sí conocidas, de separar de dicha tripa rizada sus adherencias conjuntivas para obtener una tripa prácticamente cilíndrica de paredes lisas, de tratar la tripa así preparada en un baño ligeramente alcalino o ácido para darle elasticidad, de disponer-  
25 la sobre un molde de calibre adecuado y de recubrirla, previo secaje o no a baja temperatura, con una funda constituida por una red tubular de algodón u otra fibra natural o



sintética, caracterizado porque sobre el conjunto mencionado de tripa y funda de red tubular dispuesto sobre el molde, se aplica una delgada película de recubrimiento a base de una solución acuosa de proteína, tal como una albúmina animal y un producto curtiente, así como facultativamente un plastificante, en proporciones habituales, y a la que haya sido adicionada una cantidad adecuada de tripa ri-  
5 zada de cerdo u otra materia fibroso-grasa similar, reducida a pequeñísimas partículas por procedimiento mecánico, manteniéndose baja la temperatura durante esta operación a  
10 fin de evitar que se funda la grasa de las pequeñas partículas de materia fibroso-grasa incluidas en la solución de proteína y efectuándose, finalmente, el secado de la tripa moldeada reforzada obtenida, a baja temperatura.

15       2ª.- Procedimiento según la reivindicación 1ª, caracterizado porque dicha película de recubrimiento se constituye por aplicación de una o varias capas de la citada solución de proteínas, curtiente y partículas de materia fibroso-grasa, hasta obtener el grosor deseado.

20       3ª.- Procedimiento según las reivindicaciones 1ª y 2ª, caracterizado porque el secado final se efectúa a temperatura comprendida entre 20 y 60°C.

25       4ª.- Procedimiento según las reivindicaciones 1ª a 3ª, caracterizado porque la citada solución de proteína, curtiente y partículas de materia fibroso-grasa se aplica mediante una boquilla de doble pared y abertura anular de paso adecuado al grosor deseado de la película de recubrimiento.



- 8 -

5ª.- PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE TRIPAS MOLDEADAS REFORZADAS PARA EMBUTIDOS A PARTIR DE TRIPA RIZADA DE CERDO,  
tal y como queda descrito y reivindicado en la presente  
5 memoria que consta de cinco hojas mecanografiadas por una sola cara.

BARCELONA, 8 de Noviembre de 1966.

ALBERTO ROURA BATET  
P.P.

J. GOMEZ-ACEBO Y MODET

p. p. firmado: W. Sibbell-Singer