

340373

24



PATENTE DE INVENCION

Grupo 1º, Clase 6ª

340373

MEMORIA DESCRIPTIVA

sobre:

»PROCEDIMIENTO PARA INCORPORAR MATERIA GRASA A TRIPAS
MOLDEADAS ACOPLADAS PARA EMBUTIDOS».

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



La presente invención se refiere a un procedimiento para incorporar materia grasa a tripas moldeadas acopladas para embutidos, con el fin de hacerlas más similares a las naturales y, por lo tanto, más adecuadas al fin a que se las destina.

Es ya conocida y divulgada en España la fabricación de tripas acopladas a base de tripas de cerdo o de res, que previamente han sido partidas longitudinalmente en tiras, aplicando éstas sobre un molde de forma adecuada, generalmente cilíndrica, terminado por uno de sus extremos según una semiesfera o bien en una superficie abombada, de modo que queden parcialmente superpuestas unas sobre otras y formen una pieza compuesta de una o más capas de tripas. Estas tripas moldeadas se conocen con el nombre de "laminadas" o "pegadas".

Después de terminado el montaje de dicha pieza se recubre con una capa de tripa grasa de cerdo, generalmente de la denominada "rizada", que ha sido previamente separada del tejido nervioso que lleva acoplado, para que así preparada quede de forma cilíndrica.

Según otro procedimiento también conocido, se coloca, entre la pieza de tripa denominada "laminada" y la capa de tripa "rizada" preparada, una capa formada por una substancia orgánica no grasa reducida a una solución monomolecular con el fin de aumentar el grosor de las paredes. Esta pasta monomolecular se aplica por medio de inmersión o embadurnamiento utilizando un pincel.

La presente invención se funda en la conveniencia



de incorporar materia grasa a las tripas moldeadas, para hacerlas semejantes a las naturales.

La conveniencia de la preparación de las piezas de tripas con estas características, estriba en el proceso de fabricación de los embutidos para las que serán empleadas.

En efecto, estas tripas se usan con preferencia para los embutidos denominados secos, tales como el salchichón y el chorizo en sus mejores calidades, en los que es deseable una curación lenta y, por lo tanto, un secado lento. En este caso se hace necesario el empleo de tripas grasas de cerdo, las cuales, debido precisamente a que sus paredes son grasas y por tanto poco porosas, retardan la evaporación del contenido acuoso de la masa de carne que contienen después de embutidos y dan lugar a la curación lenta a que antes se ha hecho referencia.

Las piezas formadas por una capa de tripa "laminada" y otra capa de tripa "rizada" separada de su tejido nervioso, debido a que queda poca grasa en la tripa "rizada" de cerdo después de separada de dicho tejido nervioso, en muchos casos carecen de aquellas características que las asemejan a las naturales por falta de suficiente contenido graso.

La presente invención tiene por objeto precisamente resolver este inconveniente mediante la fabricación de las piezas de tripa acoplada según un nuevo procedimiento que, aparte de resolver el problema antes descrito,



ofrece además otras varias novedades y ventajas.

En la fabricación de piezas de tripas acopladas moldeadas con incorporación de materia grasa adicional, según la presente invención, se procederá de la siguiente forma:

Primeramente se extenderán sobre un molde de calibre y forma deseados, por un procedimiento en sí conocido, una o dos capas de tripas de cerdo o de res, partidas longitudinalmente en tiras, de modo que estas tiras se superpongan por sus zonas marginales formando una pieza continua y cerrada por uno de sus extremos en forma semiesférica o abombada.

A continuación se seca la pieza obtenida y se sumerge en un baño curtiente, preferentemente a base de un aldehído, volviéndose a secar a temperatura elevada de 60° a 100° centígrados.

Una vez terminada la pieza, se procede a recubrirla de una capa de tripa de cerdo denominada rizada, la cual ha sido previamente separada de su tejido nervioso.

Después de efectuado este recubrimiento se procede a secar la pieza a temperaturas bajas de 25° a 30° centígrados con mucha circulación de aire.

La pieza así terminada se introduce dentro de una red formada por hilo de fibra natural o artificial.

Una vez efectuada dicha operación se procederá a sumergir la pieza en una solución preparada a base de colágeno y grasa en la siguiente forma:

Primeramente se preparará una solución flúida de



materia colágena de origen animal, solución ésta que podrá ser monomolecular, siendo su preparación ya conocida y, por tanto, no forma parte de la presente invención. Una vez obtenida dicha solución colágena se añadirá a la misma la cantidad que se desee de materia grasa, preferentemente procedente de recortes de tripa rizada o de otra tripa grasa de cerdo, o bien otra materia grasa adecuada, la cual previamente habrá sido reducida a pequeñísimas partículas por procedimientos mecánicos.

10 Si se desea se podrá añadir un colorante a dicha solución.

Finalmente se sumergirá el molde recubierto en la forma descrita en dicha solución para que se impregne, secándose a continuación a temperatura baja de 25° a 15 30° centígrados. Esta operación podrá repetirse varias veces si se desea.

Además de los componentes indicados se añadirá a la pasta un curtiente, preferentemente un aldehído, y facultativamente un plastificante.

20 Una vez seca la pieza terminada se separará del molde.

De esta forma, la red y la solución de colágeno y grasa quedarán íntimamente unidos a la tripa rizada que forma la parte exterior de la pieza acoplada.

Igual operación podrá realizarse sin la red a que se ha hecho referencia, si bien entonces será preferible repetir la operación de inmersión y secado del molde recubierto por las tripas acopladas dos o más veces, secándose después de cada inmersión.



24

N O T A

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

1^a.- Procedimiento para incorporar materia grasa a tripas moldeadas acopladas para embutidos, obtenidas mediante las operaciones, en sí conocidas, de extender sobre un molde de calibre y forma deseados, una o dos capas de tripas de cerdo o de res, partidas longitudinalmente en tiras, de modo que estas tiras se superpongan por sus zonas marginales formando una pieza continua y cerrada por uno de sus extremos en forma semiesférica o abombada, de secar la pieza obtenida, de sumergirla en un baño curtiente, preferentemente a base de un aldehído, de volver a secarla a temperatura elevada de 60° a 100° centígrados, de recubrirla con una capa de tripa de cerdo denominada rizada, previamente separada de su tejido nervioso, y de secarla a temperaturas bajas de 25° a 30° centígrados con mucha circulación de aire, caracterizado porque la pieza resultante, montada todavía sobre el mencionado molde e introducida o no en una red formada por hilos de fibra natural o artificial, se



sumerge en una solución preparada a base de colágeno y grasa para que se impregne de esta solución, secándose luego a temperatura baja de 25° a 30° centígrados, después de lo cual se separa del molde la pieza obtenida.

5 2ª.- Procedimiento según la reivindicación 1ª, caracterizado porque la citada solución de colágeno y grasa se prepara a partir de una solución flúida de materia colágena de origen animal, que podrá ser monomolecular, añadiendo a la misma la cantidad que se desee de materia
10 grasa, preferentemente procedente de recortes de tripa rizada o de otra tripa grasa de cerdo, o bien otra materia grasa adecuada, previamente reducida a pequeñísimas partículas por procedimientos mecánicos.

15 3ª.- Procedimiento según la reivindicación 2ª, caracterizado porque a dicha solución se añade facultativamente un colorante.

20 4ª.- Procedimiento según la reivindicación 2ª, caracterizado porque a dicha solución se añaden, además, un curtiente, preferentemente un aldehído, y facultativamente un plastificante.

5ª.- Procedimiento según la reivindicación 1ª, caracterizado porque la operación de inmersión y secado se repite dos o más veces, especialmente en el caso de prescindirse de la red mencionada, secándose después de

24



cada inmersión.

6ª.- PROCEDIMIENTO PARA INCORPORAR MATERIA GRASA A
TRIPAS MOLDEADAS ACOPLADAS PARA EMBUTIDOS,

5 tal y como queda descrito y reivindicado en la presente
memoria que consta de ocho hojas mecanografiadas por
una sola cara.

BARCELONA, 24 de Abril de 1967.

ALBERTO ROURA BATET
P.P.

J. GOMEZ-ACEBO Y MCDET
P. B. F. 1967

340373