



341532

Memoria descriptiva

para solicitar PATENTE DE INVENCION por 20 años

a nombre de RALSTON PURINA COMPANY

entidad / ~~de nacionalidad~~ norteamericana

con domicilio en 835 South 8th Street, St. Louis, Missouri,
Estados Unidos de América.

por: "METODO PARA PREPARAR UN PRODUCTO ALIMENTICIO DE
CARNE DE AVES DE CORRAL" (Clase Internacional A23b
A22c).



La presente invención se refiere a un método para preparar un producto alimenticio, y más en particular a un método perfeccionado para preparar un producto de aves de corral, en forma de asado o similar, que, una vez cocinado, puede ser cortado en rebanadas integrales, y que presenta propiedades perfeccionadas.

En breve, la presente invención se refiere a un producto alimenticio que tiene el carácter de una pieza gruesa unitaria constituida al 100 % por carne de aves de corral, y se refiere a un método para preparar un producto cárnico unitario que comprende las etapas de desmenuzar la piel cruda de aves de corral, hasta que tenga una consistencia fibrosa, para formar una matriz aglutinante fibrosa: enfriar la piel de aves de corral durante su desmenuzamiento; hendir trozos de carne cruda de aves de corral, para formar en ella hendiduras sin destruir la integridad de los trozos; mezclar los trozos hendididos de dicha carne de aves de corral con dicha matriz, para incrustar dicha matriz en dichas hendiduras; y dar a la mezcla resultante la forma de un producto que, una vez cocinado, puede ser cortado en rebanadas integrales y puede conservar su integridad a temperaturas normales y de calentamiento.

Aunque los productos tipo bologna se han venido haciendo durante décadas, la invención se refiere a una carga de aves de corral hecha con muchos trozos más pequeños de carne de aves de corral, y que se presenta como pieza gruesa unitaria de carne de aves de corral, aunque los trozos están adheridos entre sí con una matriz desmenuzada de productos secundarios y piel. La matriz solo

341532

17 JUL



es visible por examen cuidadoso del producto cortado en rebanadas, pero no es fácilmente evidente en el artículo unitario. La carga unitaria puede ser cortada en rebanadas, conservando las rebanadas su estructura integral, y teniendo el aspecto de rebanadas constituidas al 100% por carne. Tal barra se forma preferiblemente con carne tanto clara como oscura. Además los residuos de carne clara y oscura son desmenuzados para formar la matriz aglutinante. Se ha hallado que la inclusión de una cantidad excesiva de recortes de carne oscura en la matriz aglutinante tiene un efecto adverso sobre el color del producto asado final, particularmente de su porción de carne blanca, haciendo así que el asado sea visiblemente menos atractivo desde el punto de vista de su venta. Por otra parte, si en la matriz aglutinante se incluyen menores cantidades de recortes de carne oscura, se crea un desequilibrio entre los recortes de carne oscura y blanca utilizados por el productor, lo que resulta así en una utilización incompleta de todos los recortes de carne oscura, y, en consecuencia, una operación antieconómica. Además, hasta ahora no ha sido posible utilizar grandes cantidades, es decir, hasta 15% en peso basado en el peso de los trozos de carne blanca y oscura de matriz aglutinante, aunque tales cantidades refuerzan deseablemente el sabor del producto asado final. El uso de cantidades mayores que aproximadamente 9 a 12 % en peso ha resultado afectar de modo adverso al aspecto del producto final, ya que tales cantidades tienden a revestir o cubrir a los trozos de carne de aves de corral, en vez de ser absorbidas por ellos. Como resultado, el uso de cantidades

341532

17 JUL.



5 tan grandes de matriz aglutinante estropea visiblemente el aspecto del producto final, siendo nítidamente visible la matriz aglutinante entre y alrededor de los trozos de carne de aves de corral. Esto es particularmente observable en lo que respecta a trozos de carne oscura de aves de corral, del muslo y pata, que tienen un haz muscular resistente (epimisio) que resiste a la absorción de matriz aglutinante, y que interfiere con la aglutinación entre sí de los trozos de carne blanca y oscura de aves de corral, al cocinar el producto asado final. Por tanto, ha habido una necesidad, no cubierta, de un método perfeccionado para preparar productos de carne de aves de corral, en forma de asados y similares, que no experimente las deficiencias anteriores.

15 Por tanto, entre los varios objetos de la presente invención se puede citar que se proporciona un método perfeccionado para preparar productos de barra de carne de aves de corral, que tienen las características de ser carne al 100 %; se proporciona un método que permite mayor utilización de residuos y recortes de carnes de aves de corral, en la matriz aglutinante entre los trozos de carne, consiguiéndose de esta forma economías sustanciales, pese a lo cual la matriz no se puede apreciar visualmente; se proporciona un método de este tipo, que produce un producto de carne de aves de corral que tiene un sabor reforzado, así como el excelente aspecto de un producto de carne al 100%; se proporciona un método del carácter indicado, que produce un producto de carne de aves de corral de ternura y aptitud para ser cocinado perfeccionadas; se proporciona un método tal que se pro-

341532



duce una aptitud perfeccionada para ser soldados o aglutinados entre sí los trozos de carne de aves de corral, de manera que permanecen como pieza gruesa unitaria integral de carne, comparable a un asado de gran calidad; y se proporciona un método del tipo indicado, que puede ser efectuado convenientemente y económicamente a escala comercial. Otros objetos y características serán en parte evidentes, y serán en parte señalados más adelante.

Según la presente invención, se ha hallado que se puede hacer un producto perfeccionado de barra de carne de aves de corral, incrustando una parte sustancial de matriz aglutinante molida, formada por piel, productos secundarios, y residuos de carne, debajo de la superficie de los trozos de carne que están siendo soldados entre sí. Los resultados perfeccionados se consiguen preferiblemente sometiendo los trozos de carne cruda de aves de corral, usados en la preparación de los productos de barra de carne de aves de corral, a una operación de hendir, mediante la cual se forman en tales trozos unas hendiduras o bolsas poco profundas sin destruir la integridad de los trozos, y mezclar después los trozos hendidos de carne de aves de corral, con la matriz o emulsión aglutinante fibrosa, para incrustar la matriz aglutinante en las hendiduras. Los productos alimenticios de carne de aves de corral, preparados según el método de la invención, no solo son producidos más económicamente a escala comercial, sino que tales productos poseen propiedades perfeccionadas que exaltan la calidad y aptitud de los mismos para ser vendidos. Así, los productos de carne de aves de corral producidos por el método de la invención presentan un sabor, gusto al

341532



5 paladar y ternura reforzados, en comparación con productos similares preparados según los métodos antes mencionados de la técnica anterior. Además, la presente invención permite un uso más económico de productos residuales o recortes de carne tanto oscura como blanca, y por tanto evita el desequilibrio entre el uso relativo de carne residual blanca, u oscura, o recortes, que se encuentran en los métodos de la técnica anterior. El método perfeccionado de la presente invención produce también unos productos de carne de aves de corral que presentan un efecto perfeccionado de ser soldados o aglutinados. Estos productos presentan además mayor flexibilidad, lo que facilita su modelación u operación de dar forma a los productos, como asados u otras formas. Finalmente, se ha hallado que el

10

15 método de la invención hace ventajosamente que los productos de carne de aves de corral así preparados rezumen lo mínimo, es decir, hace mínima la exudación de humedad de los productos en forma cruda o congelada.

20 Para efectuar la invención, las aves de corral (es decir, pavos o pollos), a las que se han quitado recientemente las vísceras, o aves de corral crudas que hayan sido mantenidas en estado de congelación, se someten primero a una operación de despellejadura. Los cañones de pluma, descoloramientos, manchas, contusiones, exceso de grasa, e imperfecciones similares, son eliminados de la piel, y las pieles limpias son cortadas en secciones de tamaño suficiente para ser usadas para cubrir aproximadamente el

25

30 75% de un asado de aves de corral, como se describe más adelante. Luego se separa del esqueleto la carne de aves de corral despellejada, en los trozos mayores que sea posi-

341532



ble, por una operación de corte y recorte, y se tiene cuidado de evitar que la carne deshuesada de aves de corral llegue a una temperatura mayor de 10°C.

5 Los trozos grandes de carne cruda oscura de aves de corral, obtenidos en la etapa de deshuesado, son hendidos de manera que formen hendiduras o bolsas en tales trozos, sin destruir la integridad de los trozos ni pulverizarlos ni masticarlos. Estas hendiduras o bolsas, que preferiblemente se forman en una porción relativamente grande de la superficie de los trozos de carne oscura de aves de corral, por ejemplo, tienen aproximadamente 3,2 mm de profundidad y de 3,2 a 6,4 mm de longitud. Así, la operación de hendir hace que se seccionen o corten las fibras superficiales de la carne, o que se corte el haz muscular resistente de la carne de aves de corral, de las porciones de muslo y pata del ave, y así hace posible introducir por impacto cantidades sustanciales de matriz aglutinante fibrosa por debajo de la superficie envolvente de la carne, y por tanto la carne puede recibir mayores cantidades de matriz aglutinante fibrosa. Esto hace que los trozos de carne queden unidos entre sí con más eficacia, debido a que la matriz, en efecto, los interconecta. Esto sucede particularmente al cocinar el producto asado final, para hacer que se desnaturalicen las proteínas y hacer al producto termoestabilizado o termoestable. Además, esto se efectúa sin destruir la integridad de los trozos de carne de aves de corral, y sin pulverizar ni masticar los trozos, lo que produciría un producto final indeseable, del tipo de barra de carne, en vez del producto deseado, del tipo de asado con textura de carne natural.

10

15

20

25

30

341532



De hecho, la matriz es apenas visible en forma de líneas delgadas, en sección transversal, y está presente entre las superficies de los trozos, en forma de películas desgadas.

5

10

15

20

25

30

La operación de hendir se puede efectuar de cualquier forma adecuada para asegurar la formación de las hendiduras deseadas en la superficie de los trozos de carne de aves de corral. Las hendiduras se pueden realizar convenientemente y eficazmente usando máquinas provistas de un par de rodillos o miembros de tratamiento, que tienen una serie de hojas en disco, dispuestas paralelamente, que tienen forma dentada en cuyos extremos se forman hojas de cuchillo afiladas arqueadas. La carne de aves de corral introducida en tales máquinas pasa entre los rodillos, con lo que las hojas de cuchillo cortan hendiduras en la carne, por ambos lados de la misma, pero que preferiblemente no se extienden a través de todo el espesor del trozo de carne. Como se ha indicado, las hojas cortan o seccionan las fibras superficiales de la carne, y las máquinas están provistas del número suficiente de hojas, de manera que se forman hendiduras en sustancialmente toda el área superficial de los trozos de carne. Se entenderá que también se pueden emplear tipos similares de máquinas para tratamiento de la carne, para hendir la carne, o, alternativa, las hendiduras se podrían realizar por operación de hendir a mano, si se desea.

Aunque la operación de hendir se puede efectuar en trozos relativamente grandes de carne de aves de corral, tanto blanca como oscura, una forma de la invención se puede llevar a la práctica hendiendo solo los trozos de

341532

carne oscura de aves de corral, dado que tal carne posee una estructura de fibra envolvente muscular más resistente que la de la carne blanca de aves de corral, lo que antes de ahora ha afectado de forma adversa: (1) a la aptitud para dar forma de rollos o asados compactos de carne de aves de corral; (2) a la adherencia de los trozos de carne entre sí y a la matriz aglutinante; (3) al impacto o incrustación en ellos de componentes que dan sabor natural y mayor ternura. Debido a esta diferencia de la estructura muscular, la carne blanca de aves de corral no hendida absorberá normalmente, o tendrá incrustadas de forma natural cantidades de matriz aglutinante fibrosa, al ser mezclada sustancialmente mayores que la carne oscura no hendida de aves de corral, particularmente la carne oscura de patas y muslos, como se ha indicado antes. En cualquier caso, la matriz aglutinante fibrosa no estropea el aspecto de la carne blanca de aves de corral, para un nivel dado de incorporación en ella, en la medida que se experimenta con la carne oscura de aves de corral. Sin embargo, se entenderá que, si se desea, se pueden someter a la operación de hendir tanto los trozos oscuros como blancos de la carne de aves de corral.

Después de haber sido preparados de la forma descrita los trozos de carne cruda de aves de corral, se preparan las emulsiones aglutinantes fibrosas a usar para la matriz, para mezclar con los trozos de carne blanca u oscura respectivamente. Estas emulsiones se preparan a partir de residuos de piel y pequeños recortes o trozos de carne cortados durante el deshuesado, y/o recortes que fueron considerados no adecuados para ser hendididos o para



su incorporación como tales en el producto asado final. Para efectuar la utilización económica de tanto la piel cruda como sustancialmente todos los residuos o recortes crudos, ya sean de carne blanca u oscura, y evitar desequilibrios entre los suministros de tales materiales, se preparan dos productos de matriz aglutinante fibrosa, estando compuesto uno de ellos por piel cruda y carne o recortes residuales oscuros crudos, y estando compuesto el otro por piel cruda y carne o recortes residuales blancos crudos.

En la preparación de estos productos, la relación entre la piel y recortes de carne se puede variar entre ciertos límites, según los suministros disponibles de estos materiales, y la economía del tratamiento. En general, la fórmula de la tanda para preparar cada uno de los dos productos de matriz aglutinante puede contener de aproximadamente 31,67 a 49,54 % en peso de piel cruda de aves de corral, y de 39,71 a 57,58% en peso de recortes de carne cruda, estando estos últimos compuestos en unos casos por carne blanca, y en otros casos por carne oscura. Desde luego son útiles y satisfactorias diversas relaciones intermedias, para llevar a la práctica la invención. Preferiblemente, la mezcla de piel y carne de aves de corral constituye aproximadamente el 89,25% en peso de la fórmula de la tanda. El 10,75 % restante de la fórmula consiste ilustrativamente, en aproximadamente 7,12% en peso de hielo, aproximadamente 2,00% en peso de sal, revestida, si se desea, con un antioxidante apropiado, y aproximadamente 1,63% de una solución acuosa que contiene eritorbato sódico, fosfatos sódicos y azúcar morena.

341532

17 JUL 1967



Para preparar los productos de matriz aglutinante y reducir la mezcla de piel cruda y carne blanca u oscura cruda, a una consistencia de tipo fibroso desmenuzado, se pone primero en un cortador normal una mezcla de la piel y carne enfriada a baja temperatura, y la solución acuosa antes indicada. Es preferible usar un cortador de tipo rotatorio, tal como el conocido en la técnica por la marca comercial "Schnellkutter", provisto de hojas cortadoras rotatorias. Primero se corta previamente la mezcla durante un corto periodo, tras lo cual se añaden la sal y el hielo, mientras se continúa el corte a gran velocidad. Para obtener los mejores resultados, la mezcla es desmenuzada o cortada durante un total de aproximadamente 2 min. La matriz aglutinante resultante es un material tipo emulsión, de color rosa y de aspecto pegajoso y tipo pasta. La matriz preparada con recortes de carne blanca es de color rosa claro, mientras que la preparación con recortes de carne oscura se caracteriza por un color rosa oscuro. Normalmente no se permite que la temperatura de la mezcla de matriz aglutinante sea mayor de aproximadamente 10°C durante la preparación de la matriz, y, una vez preparada, la matriz debe ser mantenida, hasta su uso, a una temperatura no mayor de aproximadamente 10°C. Esto impide la desnaturalización y fijación prematuras de los materiales proteícos de la carne.

Después de haberse preparado independientemente los dos tipos de productos de matriz aglutinante de consistencia fibrosa, como se ha descrito, son retirados del cortador y mezclados con los trozos de carne de aves de corral, deshuesados y hendidos, previamente preparados y guardados. La matriz aglutinante que contiene recortes de

341532

7.7.67



carne blanca se usa para mezclar con trozos de carne blanca cruda de aves de corral, y la matriz aglutinante que contiene recortes de carne oscura se usa para mezclar con trozos de carne cruda de aves de corral. Preferiblemente, la fórmula de la tanda para preparar cada uno de los dos productos de mezcla puede contener aproximadamente de 81,5 a 84,5% en peso de trozos de carne cruda de aves de corral carne blanca en un caso y carne oscura en otro, y aproximadamente de 12 a 15 % en peso de los productos de matriz aglutinante, preparado uno de ellos con recortes de carne blanca, y el otro con recortes de carne oscura, como se ha descrito. Como se ha indicado antes, el uso de cantidades mayores (es decir, de 15 % en peso) de los productos de matriz aglutinante, dá resultados satisfactorios, y de hecho es ventajoso, ya que permite una utilización más eficaz y económica de los productos residuales con que se preparan las matrices aglutinantes. La mezcla de matriz aglutinante y trozos de carne cruda de aves de corral constituye preferiblemente el 96,7 % en peso del producto, aproximadamente, consistiendo el 3,3% restante, por ejemplo, en aproximadamente 1,25 % en peso de sal revestida, si se desea, con un antioxidante y aproximadamente 2,08 % en peso de una solución acuosa que contiene fosfatos sódicos, azúcar morena y eritorbato sódico. Los fosfatos sódicos actúan ayudando a que el producto final conserve los jugos naturales de las aves de corral, el azúcar morena actúa como agente para dar sabor, y el eritorbato sódico promueve la conservación del color deseado de carne en el producto final.

En la práctica, se prefiere poner los trozos de carne cruda de aves de corral en un mezclador o aparato de mezclado usual, y añadir primero al mismo la solución acuosa

341532



sa antes indicada, y mezclar íntimamente la solución en la carne, para retener la humedad. Luego se puede añadir la sal en este momento, mientras se continúa el mezclado, y finalmente se añade la matriz aglutinante, y se completa su mezclado con la mezcla de carne. Como alternativa, la sal puede ser añadida durante el mezclado final de la carne y el aglutinante. Las mezclas de carne blanca y oscura se preparan independientemente, usando el mismo método general, mezclándose de esta forma la matriz aglutinante que contiene los recortes de carne blanca, con los trozos de carne blanca cruda de aves de corral y mezclándose la matriz aglutinante que contiene los recortes de carne oscura, análogamente, con los trozos de carne oscura cruda de aves de corral, que han sido hendidas previamente. Durante esta operación de mezclado, los trozos de carne hendidos son arrojados en la emulsión aglutinante, para hacer que la emulsión aglutinante quede íntimamente incrustado bajo la superficie de la carne, a través de las hendiduras formadas en los trozos de carne de aves de corral por la operación de hendir antes descrita. La matriz aglutinante queda también incrustada en cierto grado en el tejido muscular de los trozos de carne cruda de aves de corral, tanto en los trozos hendidos de carne oscura, como en mayor grado, en los trozos, hendidos o no hendidos, de carne blanca. La operación de mezclado según se ha descrito, se debe efectuar durante un periodo de tiempo suficiente para incrustar íntimamente los productos de matriz aglutinante en los trozos de carne cruda de aves de corral, y ésto requiere generalmente un mezclado durante un periodo de aproximadamente 4 a 6 min.

7.7.67

341532



Para preparar el producto final a partir de las mezclas de matriz aglutinante de carne blanca y oscura, y carne de aves de corral, es preferible usar moldes de acero inoxidable que tengan fondos curvos, junto con una prensa manual o hidráulica para introducir a presión la carne en los moldes. Primero, se pone la piel entera tratada sobre el fondo y paredes del molde, y es dispuesta de forma que cubra los costados y parte superior del producto asado., proporcionando una cobertura de al menos el 75% del área superficial. Luego se pesa la cantidad deseada del producto de carne blanca-matriz aglutinante, y se introduce en el fondo del molde, y se pesa la cantidad deseada del producto de carne oscura-matriz aglutinante, y se pone sobre la carne blanca. En general, se prefiere que de 47 a 52% en peso del producto final esté constituido por la mezcla de carne blanca, y aproximadamente de 30 a 35 % en peso del producto final esté constituido por la mezcla de carne oscura. El resto del producto final está constituido por la piel entera de cobertura, mezcla de empujillos y, si se desea, una preparación de salsa envasada independientemente. Después de haber puesto en el molde la cantidad requerida de carne oscura y blanca, la mezcla se puede envasar a presión hasta que adopte una forma de asado, ya sea a mano o mediante una prensa hidráulica. Se emplea la presión suficiente para conseguir al menos una adhesión parcial entre los trozos de carne blanca y oscura, mediante la matriz aglutinante pegajosa, siendo suficiente este efecto de aglutinación para permitir que el producto conserve su forma hasta que haya sido congelado, cocido o cocinado. En general, se ha hallado que las pre-

341532

17 JUL



5. siones del orden de 0,07 a 0,35 kg/cm² son satisfactorias para este fin. Se deben evitar mayores presiones, ya que tienden a distorsionar la forma del producto, y no producen la forma deseada de asado. Después del envasado a presión se corta el exceso de piel, y se retira el asado del molde. Luego se empaqueta convenientemente el asado, y se le congela de forma apropiada para el almacenamiento y venta. Se entenderá que el producto final se puede preparar análogamente en forma de rollo o barra.

10 Para su uso, el producto asado congelado no cocinado puede ser puesto, sin descongelación, en un horno precalentado a aproximadamente 232°C. El asado es cocinado a esta temperatura durante aproximadamente 2,5 horas, o hasta que un termómetro para carnes, insertado en él, registre una temperatura de aproximadamente 82°C. Durante el cocinado y subsiguiente enfriamiento, la matriz fibrosa efectúa una aglutinación fuerte entre los trozos de carne blanca y oscura entre sí. El producto cocinado puede ser cortado fácilmente en rebanadas, que conservan su integridad y permanecen firmes a las temperaturas normales. El aspecto de las rebanadas del asado o barra es el de carne completamente unitaria, apareciendo la matriz aglutinante como líneas muy delgadas que apenas son visibles. Desde luego el producto es básicamente todo carne, pero el aglutinante son productos cárnicos molidos. La aglutinación de los trozos de carne blanca y oscura de aves de corral, por la matriz aglutinante fibrosa mezclada con tales trozos, incluyendo la que está incrustada en las hendiduras de los trozos de carne oscura, o de los trozos de carne oscura y blanca, se caracteriza por ser de naturaleza termoendurecible o termoestable después de cocinar o cocer. Por tanto el

341532

7.7.67



producto asado cocinado se puede volver a calentar sin afectar a sus deseadas características de integridad o aptitud para ser cortado en rebanadas.

5 El producto de carne de aves de corral no solo presenta esta ventajosa propiedad de termoendurecimiento, sino que, por preparación según el método de la invención el producto presenta un sabor, gusto al paladar, aspecto y ternura visiblemente reforzados, sin pérdida de la textura de carne natural. Estos objetivos deseables se consiguen
10 a la vez que el método de la invención permite una utilización de la carne residual y recortes de carne de aves de corral mayor que lo que ha sido posible hasta ahora, usando métodos de la técnica anterior, y utiliza además carne residual y recortes para reforzar las cualidades deseables
15 del producto. Así, la presente invención no sólo produce un producto perfeccionado de carne de aves de corral, sino que lo hace sobre una base que es comercialmente económica.

El siguiente ejemplo ilustra la invención.

20 Se usaron unos pavos a los que se habían quitado recientemente las vísceras, para preparar un producto asado según el método de la invención. Primero se despellejaron los pavos, y las pieles limpias, de las que se quitaron las imperfecciones tales como cañones de plumas y manchas, se apartaron y se mantuvieron a una temperatura menor de
25 10°C, para usarlas para cubrir el producto asado final. Luego se separó la carne de los esqueletos de pavo, en los mayores trozos posibles, siguiendo métodos usuales de deshuesado y corte. Los recortes y pequeños trozos de residuos y piel se apartaron para ser usados en la preparación de la
30 matriz aglutinante fibrosa, o productos de emulsión.

341532

17 JUN



Todos los trozos grandes de carne cruda oscura de pavo, resultantes de la operación de deshuesado y corte, fueron sometidos a formación de hendiduras, introduciéndolos en una máquina comercial de tratamiento de carne (tal como designada por "modelo 703", vendida por U. S. Slicing Machine Company Inc.), provista de hojas de cuchillo para cortar hendiduras o bolsas en los trozos de carne. Los trozos así tratados de carne oscura tenían en sus dos lados hendiduras o bolsas de aproximadamente 3,2 mm de profundidad y aproximadamente 6,4 mm de longitud. Se tuvo cuidado para evitar la pulverización o masticación de los trozos de carne oscura de ave,

Después se prepararon dos productos de matriz aglutinante fibrosa. Una mezcla de piel residual (14,4 kg), recortes de carne oscura (26,3 kg) procedentes de la operación de deshuesado y corte, y una solución acuosa (0,8 kg) que contenía una mezcla de fosfatos sódicos, azúcar morena y eritorbato sódico fué añadida a un cortador de tipo comercial (conocido como "Schnellkutter") y fué sometida a cortado previo a poca velocidad, durante 15 seg. Se añadió sal revestida de hidroxianisol butilado, como antioxidante (vendido bajo la marca registrada "Tenox A") (0,9 kg) y se continuó la operación de cortado a gran velocidad durante 15 seg. Se añadió hielo (2,0 kg) y se continuó el cortado durante 15 seg. Luego se interrumpió el cortado y se retiró de la taza del cortador la emulsión resultante, que tenía un color rosa oscuro. Se preparó una segunda matriz aglutinante, o producto de emulsión, siguiendo el mismo método pero usando una cantidad similar de recortes de carne blanca, en vez de los recortes de carne oscura. Los dos productos de matriz aglutinante fueron conservados para su uso posterior, a una temperatura menor de 10°C.

7.7.67

341532



Se puso en un mezclador de tipo comercial una cierta cantidad de trozos de carne oscura hendidos (111 kg) y se distribuyó uniformemente sobre la carne una cierta cantidad de la solución acuosa antes descrita /3,3 kg), y se hizo girar el mezclador durante 1 min. Luego se añadió a la mezcla resultante sal revestida de hidroxianol butilado como antioxidante (1,7 kg), y se hizo girar el mezclador durante 30 seg. El producto de matriz aglutinante preparado con los recortes de carne oscura (20,5 kg) fué añadido uniformemente sobre la mezcla, y se hizo girar el mezclador durante de 2,5 a 3,5 min adicionales. El producto resultante fué una mezcla de trozos oscuros de carne cruda de pavo, que tenían la matriz aglutinante íntimamente incrustada en las hendiduras previamente formadas en estos trozos en la operación de hendir. Se siguió un método similar para mezclar cantidades similares de trozos de carne blanca y la matriz aglutinante previamente preparada con recortes de carne blanca. En este caso, la matriz aglutinante o emulsión fué absorbida por el tejido muscular, y el producto resultante fué una mezcla íntima de los trozos de carne blanca cruda de pavo y la matriz aglutinante.

La piel entera tratada limpia (85 g), apartada previamente en la operación de despellejar, fué puesta sobre el fondo y los cuatro costados de un molde de acero inoxidable (que medía aproximadamente 20,5 x 7,7 x 10,8 cm), y fué dispuesta de forma que cubría los cuatro costados y el fondo. La mezcla de carne blanca y matriz aglutinante (540 g), previamente mezclada, fué pesada e introducida en el fondo del molde, y la mezcla de carne oscura y matriz aglutinante (400 g), previamente mezclada, fué pesada y puesta sobre la carne blanca. Luego se comprimió la mezcla en el molde, a una presión de apro-



5 ximadamente 0, 11 kg/cm². Se recortó el exceso de piel, y se retiró el asado del molde. Se puso una cierta cantidad de mezcla de menudillos (85 g) en el fondo de una bandeja de aluminio, y el asado (1,1 kg) fué puesto en la bandeja. Se cubrió el asado con una hoja de papel de aluminio, y se cerró la bandeja con una tapa de papel. El asado estuvo entonces listo para su congelación, almacenamiento y venta.

10 En vista de lo que antecede, se verá que se consiguen los varios objetos de la invención y se alcanzan otros resultados ventajosos.

15 Dado que en los anteriores métodos y productos se pueden hacer diversos cambios sin salir del ámbito de la invención, se pretende que todas las cuestiones contenidas en la anterior descripción sean interpretadas como ilustrativas, y no en sentido limitativo.

20 Esta solicitud que corresponde a la presentada en Estados Unidos de América el 3 de Noviembre de 1.966 núm. 591.702, se acoge a los beneficios del artículo 51 del vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial.

25 N O T A

30 Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de esta solicitud de patente de invención de España por VEINTE años son los siguientes:

341532



5 1.- Método para preparar un producto alimenticio de carne de aves de corral, a partir de una pluralidad de trozos de carne de aves de corral y de una emulsión matriz desmenuzada, pero que tiene el aspecto y carácter resultantes de una pieza gruesa integral unitaria de carne maciza de aves de corral, caracterizado por las etapas de: introducir a la fuerza una emulsión aglutinante desmenuzada de piel y carne, sustancialmente debajo de las superficies de los trozos de carne, para incrustar la emulsión en los trozos de carne, y también para formar películas delgadas de emulsión entre los trozos de carne.

15 2.- Método para preparar un producto alimenticio de carne de aves de corral, según la reivindicación 1, caracterizado por hendir una pluralidad de trozos de carne de aves de corral, para formar en ellos hendiduras sin destruir la integridad de los trozos; mezclar la emulsión desmenuzada con los trozos hendidos de carne de aves de corral, e incrustar dicha emulsión en dichos trozos de carne, mediante dichas hendiduras; y dar a la mezcla la forma de un producto con forma; al cocinarlo o asarlo, queda integrado en una pieza gruesa unitaria de carácter similar a la carne maciza, siendo apenas visible la matriz de emulsión, y siendo la pieza capaz de ser cortada en rebanadas integrales, y de conservar su integridad a 25 temperaturas normales y elevadas.

30 3.- Método para preparar un producto unitario de carne de aves de corral, según la reivindicación 1, caracterizado porque la cantidad de emulsión matriz aglutinante mezclada con los trozos de carne de aves de corral constituye aproximadamente de 12 a 15 % en peso del producto.



4.-Método según la reivindicación 2, caracterizado por el hecho de que los trozos de carne hendidos son carne oscura de aves de corral.

5
10
5.- Método según la reivindicación 1, caracterizado porque dicha emulsión aglutinante es formada en dos porciones, estando compuesta la primera por piel de aves de corral, y pequeños trozos de carne blanca, y estando compuesta la segunda por piel de aves de corral y pequeños trozos de carne oscura; y dicha primera porción es mezclada con trozos de carne blanca de aves de corral, y dicha segunda porción es mezclada con trozos de carne oscura de aves de corral.

6.-Método para preparar un producto alimenticio de carne de aves de corral.

15
Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede, y con los fines que se han especificado.

Esta Memoria consta de veinte hojas escritas a máquina por una sola cara.

20
Madrid,
P. A.
17 JUL 1967
Alberto de Eizaburu
Pat. Esp.

341532

7.7.67

JMS/.