



P A T E N T E
D E
I N T R O D U C C I O N

por "PROCEDIMIENTO PARA SALAZON RAPIDA, COCCION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS", a favor de la firma alemana HAPRESTO WILHELM HALERAUB K.G., residente en 5 KOLN-KLETTENBERG (Alemania), Siebengebirgsallee 29.

= . =

MEMORIA DESCRIPTIVA

- Se conocen varios procedimientos acelerados para la salazón rápida y penetrada de la carne. Por lo regular se basan en sobresaturar con salmuera los trozos de carne aplicando la salmuera a presión en el interior de los trozos con ayuda de agujas huecas o cánulas. Esta sobresaturación es necesaria, para que la salmuera pueda penetrar hasta todas las células de la carne creando así las condiciones necesarias para compensación osmótica, la difusión del líquido celular y de la salmuera a través de la membrana celular. Este proceso es acelerado esencialmente asegurando una salazón total y compe-
- 5.
- 10.

netrada de las células, si se exponen los trozos de carne, sobresaturados de este modo, durante poco tiempo a un vacío parcial de la mínima presión posible para desagregar así la estructura de la carne.

5. Más tarde y de un modo independiente del procedimiento de salazón aplicado, se efectúa, igualmente de diferentes maneras, la cocción de los trozos de carne destinados para cocción (jamón en dulce). Para esta operación los trozos de carne pueden permanecer sueltos en caldo o bien dentro de moldes de prensa. Para una conservación más duradera se emplean latas de chapa, pero en este caso no se puede aplicar el vacío. Durante la cocción de los trozos, ya sea, en caldo, ya sea, en molde de prensa, se producen inevitablemente e incluso bajo mantenimiento riguroso de la temperatura especificada de cocción y del tiempo de cocción, a causa de lixiviación, unas pérdidas por cocción, identificables como pérdidas de valores nutritivos. Estas pérdidas incluyen también sustancias de sabor y aromáticas. Según los procedimientos hasta ahora empleados, se sacan los trozos después de la cocción del aparato y se guardan hasta el uso en cámara frigoríficas. Para evitar que la carne adquiera en la cámara frigorífica un carácter untoso, el aire de la misma debe ser lo más seco posible y a consecuencia de ello, se produce una abundante evaporación del líquido contenido en la carne.
- 10.
- 15.
- 20.
25. El procedimiento según la invención, descrito a continuación, evita los inconvenientes de los procedimientos arriba descritos por utilizar una vasija de efectos combinados, en

la cual primero se desagrega al vacío la carne previamente sa-
lada y luego, en una misma operación, se cuece, preferiblemen-
te con mayor rapidez y al vacío, sin pérdidas en peso y en
substancias nutritivas, y a continuación se guarda la mercan-
cía, igualmente para evitar pérdidas en peso y el peligro de
5. la generación de un tacto untuoso, hasta su uso, es decir, se
mantiene conservada.

El objetivo del procedimiento según la invención es
ofrecer a cada narnicería la posibilidad de curar incluso en
10. una industria pequeña las carnes, operación hasta ahora facti-
ble únicamente en industrias de salazón especializadas y por
encargo, y además la posibilidad de cocer y conservar las car-
nes de un modo higiénico y sin pérdidas y de conservarlas en
la misma vasija hasta su uso. El procedimiento permite elabo-
15. rar en una sola operación cualquier clase de las mercancías
del tipo cocido, especialmente jamón en dulce, de la máxima
calidad y sin pérdidas algunas en peso o en substancias de va-
lor nutritivo.

En el caso del jamón en dulce, el procedimiento se-
gún la invención consiste en lo siguiente: Se sobresaeta el
20. jamón según métodos conocidos inyectando salmuera a base de
nitrito, se soasa o se ahuma y se enrolla. Preparado de este
modo, se introduce el jamón en la vasija de conservación, con-
feccionada en un material, no atacado por las sales. Estas va-
25. sijas de conservación están equipadas con un mecanismo de ai-
reado y evacuación del aire y con una empaquetadura, estanca
al vacío, y tienen preferiblemente una forma adaptada a la de
los trozos de carne, habituales en las prácticas comerciales.

A continuación se aplica a la vasija un vacío más o menos acusado y se deja la mercancía salada en la vasija bajo estas condiciones durante 1/4 hora aproximadamente, después de lo cual se deja entrar aire de nuevo a través de una espita para tal efecto. Inmediatamente después se introduce la vasija en un baño maría preparado a 100°C dejándola durante media hora a esta temperatura; luego se reduce la temperatura a unos 72-75° y se deja cocer la carne de la manera habitual hasta dejarla curada. A continuación se enfría la vasija en agua fría y se guarda en la cámara frigorífica hasta el momento de despachar el contenido para el usuario.

Con este procedimiento se consigue en un mínimo de tiempo una salazón íntegra de las células y sin lixiviación de la mercancía a curar; la misma cuece en cierto modo en su propio jugo y no pueden producirse pérdidas en peso. Para la conservación ulterior de la mercancía, la misma continúa guardándose en la vasija para evitar pérdidas en peso y la generación del tacto untuoso.

El jamón, así preparado, es tierno y meloso, tiene un aroma fresco y delicioso, muy buen sabor, conserva al cortar sus propiedades melosas y conserva igualmente muy bien su color.

El procedimiento según la invención ofrece ventajas especiales y permite acelerar esencialmente la cocción, si se efectúa la misma bajo vacío. No obstante, este sistema no es aconsejable al tratarse de jamón en dulce, ya que aporta el peligro de que la grasa sufra una cocción excesiva antes de que

la carne magra resulte cocida. En cambio, las lenguas vacunas, previamente inyectadas, pueden cocerse a su punto y sin pérdidas algunas en peso, en la mitad del tiempo habitual de cocción, bajo aplicación del vacío. Entre otras aplicaciones caben citarse: salazón y cocción acelerada de chuletas, tocino magro, lenguas de ternera y cerdo, patas, carne adobada y carne de pecho adobada. En cada caso se logra una calidad con tales características intrínsecas como tierno, meloso y aromático, todo ello sin pérdidas.

10. Pero también se puede emplear la vasija para la salazón esencialmente acelerada, sin empleo de sales al nitrito, de los embutidos curados sin cocción; también en este caso la mercancía resulta extraordinariamente tierna y aromática resultando las pérdidas en peso, suponiendo unas maniobras correctas, inexistentes o mínimas. Así este aparato no únicamente ofrece al carnicero unas ventajas muy considerables y un ahorro de tiempo importante, sino que evita la pérdida de valores nutritivos, característica en un grado muy acusado para los restantes procedimientos de salazón, aportando así unas ventajas esenciales según el criterio de la fisiología de nutrición y la economía nacional.

20. El coste de la realización del procedimiento según la invención y de las vasijas, necesarias para ello, es tan reducido que todo carnicero puede utilizar el procedimiento en su propia industria sin recurrir a los servicios de las industrias especializadas en salazón.

N O T A

Descrito el objeto del presente invento se declaran como no divulgadas ni practicadas en España las siguientes reivindicaciones:

5. 1.- Procedimiento para salazón rápida, cocción y conservación de alimentos, caracterizados porque la desagregación al vacío, eventualmente realizada también al vacío, y la conservación se realizan en una sola operación y en una misma vasija de efectos combinados, pudiendo la mercancía guardarse en la misma hasta su uso.
10. 2.- Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado porque se realiza con vasijas, equipadas con mecanismo de evacuación y aireado y con empaquetaduras, herméticas al vacío, y cuya forma preferiblemente está adaptada a la forma de los trozos de carne, habituales en las prácticas comerciales.
15. 3.- Procedimiento para salazón rápida, cocción y conservación de alimentos.

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de 7 páginas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

Barcelona para Madrid, a 17 de Enero de 1.968.

JAIME ISERN
Jaime Isern
Jaime Isern Cuyas