

402022

22



Int. Cl.ª: <u>D 04 G 11 A 22 C</u>	SECCION TECNICA CLASIFICACION I. P. C. CLASE _____ SUBCLASE _____
------------------------------------	--

MEMORIA DESCRIPTIVA de Patente de In
vención que, por veinte años en España y posesiones, so
licitan los Sres. D^a VITTORIA CHERIO y D. GIUSEPPE MIG-
NONE, de nacionalidad italiana y residentes en Cisterna
d'Asti (Asti) - Italia - Valle San Matteo, por "RED TU-
BULAR PARA CONTENER PRODUCTOS ALIMENTICIOS SOMETIDOS A
LA COCCION O AL AHUMADO, EN PARTICULAR EMBUTIDOS, ASADOS
Y ANALOGOS".

Prioridad: Solicitud de patente depositada en Italia el
23 de Agosto de 1971 bajo el nº 69812-A/71.

===oooOooo===

La presente invención concierne a una red tubular
para contener productos alimenticios sometidos a la coc-
ción o ahumado, tales como embutidos, asados y análo-
gos.



5 a) Sector técnico: red tubular que sirve para con-
tener productos alimenticios sometidos a una cocción o
ahumado, del tipo constituido por hilos longitudinales
y transversales realizados con un hilado sintético.

10 b) Característica técnica principal de la inven-
ción: presenta, en combinación, la inserción de por lo
menos un hilado que tiene propiedades absorbentes para
los líquidos, por acción de osmosis natural o como con-
secuencia del trabajo o de la naturaleza del hilado.

15 c) Principales aplicaciones de la invención: produc-
tos alimenticios.

Se conocen redes tubulares constituidas por hilos
o cadenetas longitudinales, de algodón y por hilos de cau-
cho transversales recubiertos de hilado de algodón o aná-
logos.

20 Este tipo de redes de cocción tubular conocido pre-
senta múltiples inconvenientes y principalmente una muy
escasa retracción al calor, de modo que durante la coc-
ción no se obtiene encogimiento alguno de la red, lo
que, en cambio, es deseable en vista de la contención
25 del producto durante la cocción. Además, en las redes
del tipo conocido especificado anteriormente, el cau-
cho de los hilos transversales presenta una escasa re-
sistencia al calor, de modo que fácilmente puede produ-
cirse la fusión de los hilos mismos frente a los pun-
30 tos de concentración de calor. Por fin, los hilos de
caucho antes citados pueden transmitir sus propios agen-
tes negativos al producto en vías de cocción alterando
el sabor y en general las propiedades comestibles del -

402022

22



-3-

35 mismo y esto en particular si, por el efecto de la con-
centración del calor, el caucho de los hilos alcanza la
temperatura de fusión. Se conocen también, en el ramo
de la técnica en cuestión, redes de embalaje tubulares
de mallas finas, realizadas con hilados sintéticos, que
se emplean o bien para los hilos longitudinales, o bien
40 para los hilos transversales. Este tipo de red conoci-
do presenta también múltiples inconvenientes y princi-
palmente una absorción muy escasa de los productos lí-
quidos desprendidos por la materia envasada durante la
cocción. Esto tiene como consecuencia una conductibili-
45 dad de calor muy escasa por los hilos de la red y una
facilidad de quemadura de los hilos mismos en los pun-
tos donde, a falta de la absorción de los líquidos an-
tes citados, están secos.

El principal objeto de la invención es realizar -
50 una red tubular para el empleo especificado que elimi-
ne los inconvenientes indicados anteriormente.

En particular, un objeto de la invención es reali-
zar una red capaz de asegurar la transmisión y distri-
bución uniformes de la humedad y el calor en todos los
55 puntos de la red misma y, en consecuencia, sobre el -
productos envasado. Se obtiene así, por una parte, la
integridad perfecta de la red durante la cocción, gra-
cias a la ausencia de puntos no humedecidos y, por tan-
to, susceptibles de quemarse, mientras que, por otra -
60 parte, se asegura la cocción regular del producto, gra-
cias a la distribución regular de la humedad operada
por la red misma.



Otro objeto de la invención es realizar una red con características de estructura tales que presente una retracción manifiesta bajo la acción del calor - con el fin de asegurar la contención perfecta del producto sometido a la cocción o ahumado.

Según la invención, los objetos antes citados se alcanzan por el hecho de que se realiza una red constituida por hilados sintéticos con inserción, en combinación, de por lo menos un hilado que tenga propiedades absorbentes de los líquidos por acción de osmosis natural o derivándose del trabajo y/o de la naturaleza del hilado.

A título de ejemplos, no limitativos, se indican a continuación los hilados adaptados a la fabricación de redes según la invención:

Ejemplo I

Se realiza una red de mallas de dimensiones comprendidas preferentemente entre 3 y 10 mm² con hilados sintéticos y con inserción de por lo menos un hilado de algodón; el número del hilado de algodón es preferentemente algo superior al de los hilados sintéticos.

85 Ejemplo II

Una red de mallas de hilados sintéticos tal como descrita en el ejemplo anterior, pero con inserción de por lo menos un hilado de lino.

Ejemplo III

90 Una red de mallas de hilados sintéticos tal como descrita en los ejemplos anteriores, pero con inser-

402022



-5-

ción de por lo menos otro hilado sintético de tipo poro-
so, por ejemplo el hilado sintético conocido en el co-
mercio bajo la denominación de "rayón".

95 Naturalmente, se ha previsto también, según la in-
vención, realizar redes comprendiendo varias insercio-
nes de hilados de fibras naturales en combinación con -
hilados sintéticos de tipo poroso como especificado. Se
gún la descripción anterior, parece evidente que en una
100 red, con arreglo a la invención, la inserción del hila-
do que tenga características absorbentes, asegura, según
los objetos de la presente invención, la distribución -
regular del líquido y el calor en la totalidad de la -
red, constituyendo éste hilado un medio que funciona a
105 modo de un canal de distribución de la humedad absorbi-
da.

====0000====

N O T A . - Se reivindica la propiedad de ésta Patente
de Invención:

1) - Red tubular para contener productos alimenticios so-
110 metidos a la cocción o al ahumado, en particular embuti-
dos, asados y análogos, del tipo constituido por hilos
longitudinales y transversales realizados con un hilado
sintético, caracterizada porque presenta, en combina-
ción, la inserción de por lo menos un hilado que tiene



- 115 propiedades absorbentes para líquidos, por acción de osmosis natural ~~eo~~ como consecuencia del trabajo o la naturaleza del hilado.
- 2) - Red tubular para contener productos alimenticios sometidos a la cocción o al ahumado, en particular embutidos, asados y análogos, según la reivindicación 1, caracterizada porque comprende, insertado en combinación, por lo menos un hilado de algodón.
- 120
- 3) - Red tubular para contener productos alimenticios sometidos a la cocción o al ahumado, en particular embutidos, asados y análogos, según la reivindicación 1, caracterizada porque comprende, en combinación, la inserción de por lo menos un hilado de lino.
- 125
- 4) - Red tubular para contener productos alimenticios sometidos a la cocción o al ahumado, en particular embutidos, asados y análogos, según la reivindicación 1, caracterizada porque comprende, en combinación, como mínimo - un hilado sintético de tipo poroso, especialmente el hilado sintético denominado "rayón".
- 130
- 5) - Red tubular para contener productos alimenticios sometidos a la cocción o al ahumado, en particular embutidos, asados y análogos, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque comprende, en combinación, la inserción de hilados de lino y/o algodón y/o de fibras sintéticas porosas.
- 135
- 6) - "RED TUBULAR PARA CONTENER PRODUCTOS ALIMENTICIOS SOMETIDOS A LA COCCION O AL AHUMADO, EN PARTICULAR EMBUTIDOS, ASADOS Y ANALOGOS".
- 140

Esta Memoria Descriptiva consta de seis hojas folia



402022

22



-7-

das y mecanografiadas por una sola cara.

Madrid, 22 ABR. 1972

C. ALCONDA

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]