

440,856

Bos. B. 3/02; Bos. C. 440856

CONCEDIDA
11 NOV. 1976

PATENTE DE INVENCION

por 20 años

En España a favor de DON RAFAEL ARTETA BENGOCHEA,
de nacionalidad española residente en ALSASUA
(Navarra), C/ General Mola nº 5, por: "PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN PRODUCTO PULVERULENTO Y SU APLICACION PARA TRATAMIENTO Y CURACION DE JAMONES".

MEMORIA DESCRIPTIVA

5 Se refiere el invento a un procedimiento para la obtención de un producto pulverulento para la curación previa de los jamones mediante un tratamiento rápido, otorgándoles todas las características de una curación cuidada y dilatada dentro de

**POOR
QUALITY**

las costumbres o métodos tradicionalmente utilizados.

Una de las características del procedimiento es que el producto se obtiene en condiciones pulverulentas de baja o finísima granulometría el cual es aplicado por cualquier medio manual o mecánico de fricción en toda las partes superficiales del jamón.

Otra de las particularidades es que el procedimiento consiste en entremezclar en adecuadas proporciones una composición basada en un mayor porcentaje de producto para salar, en menor proporción un producto de soporte disgregador para evitar el apelmazamiento de dicho producto con los componentes restantes y los otros con aromantizantes degustativos, especias y un nitrificante.

Otra de las características es que en la composición de dichos productos interviene en la fórmula siguiente:

20	Sal común.....	40%
	Oregano molido.....	10%
	Laurel molido.....	10%
	Cascara de avellana molido.....	20%
	Fimienta blanca.....	5%
25	Extracto de ajo.....	5%
	Nitrificante.....	10%.

Otra de las características del procedimiento es que en una tolva centrífuga se deposita la sal común y el soporte a base de cascara de avellana molido formando una masa pulverulenta no

**POOR
QUALITY**

5 apelmazada que se consigue en un tiempo relativamente corto de rotación, después sucesivamente se van depositando los demás ingredientes, mejor uno a uno para que estos se entremezclen en una perfecta distribución y, seguidamente se trituran hasta obtener un compuesto pulverulento con las particularidades mencionadas.

10 Otra de las características del método es que con el producto obtenido se frota el jamón en todas sus partes con preferencias manualmente mediante una muñequilla.

15 Otra de las características del método es que los jamones untados con este producto se dejan reposar en una bandeja plana con el hueso (pubis) hacia arriba.

 Otro detalle es que seguidamente se recubre todo el jamón con el producto manteniéndose así en estado de reposo durante cuarenta y ocho horas.

20 Otro detalle es que finalizado el estado de reposo se lava con agua corriente y se cuelga siguiendo su proceso normal.

25 De esta forma quedan jamones muy secos, el procedimiento establece que después de lavado se sala normalmente el jamón durante otras cuarenta y ocho horas para que adquiera el sabor peculiar de la sal.

30 Una vez descrita convenientemente la naturaleza del invento se hace constar a los efectos oportunos que el mismo no queda limitado a los detalles exactos de esta exposición sino que, por el contrario, en él se introducirán las modificaciones

que se consideren oportunas, siempre que no se alteren las características esenciales del mismo que se reivindican a continuación.

NOTA

5 1.- Procedimiento para la obtención de un
producto pulverulento y su aplicación para trata-
miento y curación de jamones, caracterizado porque
consiste en el entremezclado centrífugo de un pro-
ducto para salar en mayor proporción con una ma-
10 teria de soporte para el entremezclado no apelmazado de estos y de los restantes componentes, en menor proporción, aromatizantes degustativos, especias, y un nitrificante que son finamente molidos hasta obtener un compuesto homogéneo de finí-
15 sima granulometría en estado pulverulento, untándose los jamones siguiendo un proceso de aplicación ultrarapido para curación acelerada de jamones.

20 2.- Procedimiento para la obtención de un
producto pulverulento y su aplicación para trata-
miento y curación de jamones, conforme la reivindicación anterior el procedimiento se caracteriza porque el producto para salar está constituida
por sal común, entremezclada en una batidora cen-
25 trífuga con cascara de avellana molida a la que proporcional y sucesivamente se le agregan los aromatizantes degustativos, las especias y el nitrificante los cuales suficientemente entremezclados son finamente molidos hasta obtener el estado
30 polverulento idóneo.

3.- Procedimiento para la obtención de un producto pulverulento y su aplicación para tratamiento y curación de jamones, conforme la reivindicación anterior los componentes se caracterizan porque interviene en la proporción siguiente:

5

Sal común.....	40%
Oregano molido.....	10%
Laurel molido.....	10%
Cascara de avellana molidu.....	20%
Pimienta blanca.....	5%
Extracto de ajo.....	5%
Nitrificante autorizado.....	10%

10

4.- Procedimiento para la obtención de un producto pulverulento y su aplicación para tratamiento y curación de jamones, conforme la reivindicación 1, el método se caracteriza porque con dicho producto son frotados los jamones mediante una muñequilla o similar en todas sus partes.

15

5.- Procedimiento para la obtención de un producto pulverulento y su aplicación para tratamiento y curación de jamones, conforme la reivindicación anterior, los jamones perfectamente untados son depositados en una bandeja plana con el hueso hacia arriba (pubis) cubiertos con el producto conseguido y permaneciendo en estado de reposo durante cuarenta y ocho horas.

20

25

6.- Procedimiento para la obtención de un producto pulverulento y su aplicación para tratamiento y curación de jamones, conforme la reivindicación anterior, transcurrido el periodo de re-

30

se caracteriza porque los jamones se lavan con agua corriente, siguiendo su proceso normal colgados o suspendidos.

5

7.- Procedimiento para la obtención de un producto pulverulento y su aplicación para tratamiento y curación de jamones, conforme la reivindicación anterior, se caracteriza porque se vuelven a salar los jamones con sal común durante cuarenta y ocho horas para adquirir el sabor peculiar.

10

8.- PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN PRODUCTO PULVERULENTO Y SU APLICACION PARA TRATAMIENTO Y CURACION DE JAMONES.

Todo conforme queda descrito en la presente memoria que consta de seis hojas mecanografiadas por una sola cara y foliadas.

Madrid,

10 SET 1975

RAFAEL ARTEBA BENGORCHIA

D.a.

MANUEL DE RAFAEL
P. P.

