



⑩ ES ⑪ ⑫ ⑬ A1
⑭ 463487
⑮ FECHA DE PRESENTACION
24 Octubre 1977

CONCEDIDA

PATENTE DE INVENCION

⑩ PRIORIDADES: ⑪ NUMERO	⑫ FECHA	⑬ PAIS
----------------------------	---------	--------

⑭ FECHA DE PUBLICIDAD	⑮ CLASIFICACION INTERNACIONAL A232	⑯ PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA
-----------------------	---------------------------------------	-------------------------------------

⑰ TITULO DE LA INVENCION

"Un procedimiento para la elaboración de un producto de adorno en la fabricación de embutidos".

⑱ SOLICITANTE (ES)

D. Jorge PONS BOSCH

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

GUISSONA (Lérida), Urbanización La Fonteta, Bloque C., esc. A

⑲ INVENTOR (ES)

D. Jorge PONS BOSCH

⑳ TITULAR (ES)

㉑ REPRESENTANTE D. Pedro SUGRAÑES MOLINE, Agte. Of. Prop, Ind.
BARCELONA - c/.Provenza, 304

MEMORIA DESCRIPTIVA

Se refiere la presente Patente de Invención a un procedimiento para la elaboración de un producto de adorno en la fabricación de embutidos. Sus características especiales persiguen la finalidad de que a bajo costo se pueda disponer de un "añadido" suficientemente capaz de proporcionar a los embutidos un aliciente considerable en lo que se refiere a vistosidad del mismo modo como, por ejemplo, la trufa proporciona los mismos resultados aparte de dar su sabor característico.

10 Como se sabe, en la fabricación de embutidos, y muy en particular los cocidos, se añaden determinados productos para darles color, sabor, olor; o sea, características generalmente organolépticas que favorecen, a veces, no sólo la calidad sino su presencia. Tal como
15 hemos indicado, entre los productos comunmente empleados para tal fin, entre otros, la trufa es posiblemente el más conocido: sus particularidades de sabor y color negro dan al embutido un popularísimo realce.

El objeto, por tanto, de la presente Patente
20 de Invención consiste en la elaboración de un producto

de aspecto similar a la trufa o añadidos similares, hasta adquiriendo un sabor parecido, partiendo de elementos naturales y en particular los vegetales. Todo ello es una ventaja extraordinaria ya que da una total inocuidad al
5 producto en cuestión sin merma de la vistosidad que se pretende, mientras que en otros casos se deben emplear otros productos sucedáneos, como son subproductos del cerdo, que merman la calidad del embutido considerablemente.

Consiste la presente Patente de Invención en
10 un procedimiento que parte de una seta tipo champiñón a la cual se le somete al siguiente tratamiento: se lava totalmente y se cuartea hasta conseguir una forma similar a dados; posteriormente se someten estos dados a un baño con ácido tánico durante varios días dejándolo en
15 reposo en una cámara de refrigeración preferentemente; pasado este tiempo se le añade una disolución de cloruro férrico removiendo el baño para que quede totalmente uniforme y se deja descansar varios días más; finalmente se cuele todo el baño siendo lavados los dados hasta su completa
20 limpieza.

Una vez preparados los dados, éstos son envasados para su conservación y aromatización con vino, alcohol y esencias, disponiéndose para su cerrado en condiciones adecuadas para su expedición.

Como se comprende, una vez preparados los datos en las condiciones anteriormente descritas, se pueden disponer en cualquier momento para la fabricación de un embutido, echando a la masa los datos necesarios para que el resultado dé una prestancia al producto acabado. A fin de que se pueda comprender el objeto de la presente Patente con mayor claridad, se describe a continuación un ejemplo práctico no limitativo del proceso manipulativo siguiendo los detalles del invento:

10 Se parte de dos quilos de champiñón. Se limpian y se lavan con lo que se obtiene un resultado totalmente adecuado para empezar el proceso (con esta operación se pierde posiblemente un 10% del producto). En un recipiente adecuado se preparan 2,5 litros de agua y 40 gramos de ácido tánico donde se depositan los champiñones previamente cuarteados en dados a la medida deseada. El baño permanece en reposo durante 6 días: el sexto día se le añade un litro de agua y 30 gramos de cloruro férrico, se remueve convenientemente y se deja en reposo otros 6 días hasta que se considera totalmente finalizado. Se cuela el baño y se lavan los champiñones con cierta agitación para que puedan desprenderse las partículas que hayan podido quedar incrustadas durante el baño, consiguiéndose finalmente un producto de forma de tacos negros de total vistosidad y practicamente dispuestos para el uso. No obstante a fin de darles cierto sabor y para que se puedan conservar, una vez limpios se dejan en un baño de dos litros de vino,

200 cm. cúbicos de alcohol y 20 cm. cúbicos de esencia, particularmente esencia de trufa. Queda así el producto dispuesto para ser envasado, conservado y expedido para su uso en el momento oportuno por el chacinero.

En la ejecución práctica del objeto de la presente Patente de Invención podrán variar cuantos detalles no afecten, cambiándola o modificándola a su propia esencialidad.

REIVINDICACIONES

1.- Un procedimiento para la elaboración de un producto de adorno en la fabricación de embutidos caracterizado por partir de una seta tipo champiñón a la cual se la somete al siguiente tratamiento: Se lava totalmente y se cuartea hasta conseguir una forma similar a dados; posteriormente se someten estos dados a un baño con ácido tánico durante varios días dejándolo reposar en una cámara de refrigeración; pasado este tiempo se le añade al baño una disolución de cloruro férrico removiendo para alcanzar una completa homogeneidad y dejando descansar el baño varios días más, finalizados los cuales se cuela todo el baño quedando los dados dispuestos para su lavado completo con agua.

2.- Un procedimiento para la elaboración de un producto de adorno en la fabricación de embutidos, según 1, caracterizado porque una vez los dados han sido completamente lavados, éstos pueden depositarse en un baño con vino, alcohol etílico y esencia al objeto de facilitar su conservación hasta el momento de su uso y darles el sabor deseado.



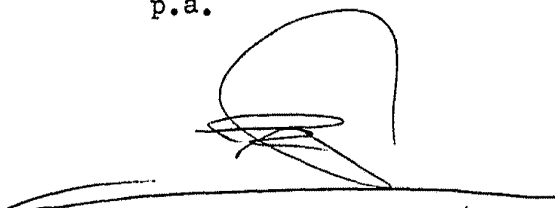
3.- UN PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE
UN PRODUCTO DE ADORNO EN LA FABRICACION DE EMBUTIDOS.

Consta la presente Memoria de seis hojas
foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Madrid, 24 OCT. 1977

D. JORGE PONS BOSCH

p.a.

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized 'J' followed by 'PONS BOSCH' and a long horizontal line underneath.A handwritten mark or signature in the bottom left corner, consisting of several overlapping, slanted lines.