

MINISTERIO DE INDUSTRIA Y ENERGIA
Registro de la Propiedad Industrial



ESPAÑA

Concedido el Registro de acuerdo
con los datos que figuran en la pre-
sente descripción y según el con-
tenido de la memoria adjunta.

PATENTE DE INVENCION 20 FEB 1979

475,647

10 ES	11 NUMERO 475,647	10 AI
21	22 FECHA DE PRESENTACION 1-12-78	

30 PRIORIDADES:		
31 NUMERO	32 FECHA	33 PAIS
47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL A23K; B65B	52 PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA
64 TITULO DE LA INVENCION " PROCEDIMIENTO PERFECCIONADO DE PREPARACION Y ENVASADO DE HUESOS "		
71 SOLICITANTE (A) JAMONES GERONA, S.A.,		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE SALTA (Gerona) - Paseo de Clot s/n.,		
72 INVENTOR (ES) DON PEDRO RAMIO SERRA		
73 TITULAR (ES) JAMONES GERONA, S.A.,		
74 REPRESENTANTE DON JOSE PONS Y TORRES		

5 El objeto de la presente solicitud de patente de In-
vención, se refiere a un " PROCEDIMIENTO PERFECCIONADO DE
PREPARACION Y ENVASADO DE HUESOS ", consiste en un proceso,
o sucesión de operaciones mecánicas y químicas subordinadas
entre ellas de tal suerte que independientemente carecen de
función característica, pero que ligadas y procesadas entre
si posibilitan la consecución de lograr, como resultado in-
dustrial, huesos envasados susceptibles de comercialización
para destino o consumo humano.

10 El procedimiento que se preconiza aporta las siguientes
ventajas sobre lo ya conocido:

15 a) determina una recuperación y aprovechamiento de un
subproducto de la fabricación de jamones y carnes, tal como
son los huesos, el cual subproducto, en la actualidad, es -
practicamente inaprovechable para otra aplicación que la de
ser molido y empleado como abono o gelatinas.

20 b) imparte, pues, un factor positivo en la economía -
general al poder ofrecer al mercado un producto de recupera-
ción que rebaja el consumo de alimentos frescos más caros y,
a veces importados.

c) Utiliza, como materia prima, elementos hasta ahora -
de desecho, cuales son los huesos de extremidades de cerdo,
vacuno y ovino.

25 d) Esta materia prima, una vez tratada y envasada es -
susceptible de incorporación a los circuitos comerciales, a
su expedición en el comercio y a su conservación por los -
particulares hasta el momento de su utilización.

30 El procedimiento perfeccionado de que se trata consiste,
en esencia, en someter la materia prima citada, de huesos -
de extremidades de cerdo, vacuno y ovino, al proceso integra

do por una salmuerización, un envasado y una esterilización final.

35 La fase de salmuerización consiste en tratar los huesos con una salmuera destinada a obtener una transformación de sus componentes en orden a que, una vez cocidos y esterilizados, tengan un valor nutritivo superior, gracias al aumento de digestibilidad conseguido en este tratamiento.

La composición de la salmuera consiste en solución acuosa de:

- 40
- sal común, 2 a 5%.
 - sales nitrificantes.
 - sales tamponantes.
 - Azúcares.
 - enzimas proteolíticos.

45 En esta salmuera los huesos permanecen sumergidos por espacio de 18 a 24 horas a temperaturas no superior a los 10° C.

50 Tratados los huesos como se ha dicho y terminada su salmuerización, se procede a su envasado, a cuyo efecto se han preparados bolsas envases herméticas de paredes flexibles, termosellables, constituidas por la superposición de tres láminas (plástico-aluminio-plástico) que se cierran por termosellado con aplicación previa de vacío.

55 Los huesos, una vez envasados, se someten a tratamiento térmico a temperaturas comprendidas entre 105 a 116° C., y contrapresión de 1,8 Kg./ cm². en autoclave y tiempo de 20 minutos, quedando así terminado el proceso.

60 De esta forma se logra el resultado industrial de huesos con valor nutritivo aumentado, de mejor digestibilidad y en condiciones de perfecta y prolongada conservación permaneciendo con todos sus factores inalterados.

65 Describa suficientemente la invención, así como la manera de realizarla práctica e industrialmente por procedimiento sustancialmente químico, debe hacerse constar que dicho procedimiento es susceptible de cualesquiera modificaciones de detalle, en tanto que estas no alteren su fundamento.

- N O T A -

Los puntos de invención propios y nuevos que son objeto de la presente solicitud de patente de Invención en España - por veinte años son los siguientes:

70 - R E I V I N D I C A C I O N E S -

75 1.º.- " PROCEDIMIENTO PERFECCIONADO DE PREPARACION Y ENVASADO DE HUESOS ", caracterizado porque la materia prima, - compuesta por huesos de extremidades de cerdo, vacuno y ovino, es sometida a un proceso operativo en el que la primera fase consiste en una salmuerización en baño de solución acuosa - de:

- sal común, 2 a 5%.

- sales nitrificantes.

- sales tamponantes.

80 - Azúcares.

- enzimas proteolíticos.

85 permaneciendo los huesos sumergidos en este baño a temperatura no superior a 10º C., durante un período de 18 a 24 - horas, tras lo cual se pasa a la segunda fase en la que, al - vacío, se empaquetan en bolsas herméticas, de paredes flexibles, termosellables, constituidas por planchas de láminas triples (plástico-aluminio-plástico), tras cuyo cierre por - termo sellado se pasa a la fase siguiente en la que se efectúa un tratamiento térmico a temperaturas comprendidas entre los 105º C., a 116º C., y a contrapresión de 1,8 Kg./ cm². en -

90

autoclave durante 20 minutos.

2º.- " PROCEDIMIENTO PERFECCIONADO DE PREPARACION Y ENVASADO DE HUESOS ".

Tal y como se ha descrito en la memoria que antecede y para los fines en ella especificados.

95.

Consta la presente memoria descriptiva de cuatro folios escritos a máquina por una sola cara.

Madrid, 1 de diciembre de 1.978

EL AGENTE OFICIAL.-

JOSÉ PONS TORRES