

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 301 276**

21 Número de solicitud: 200500711

51 Int. Cl.:
A23L 1/317 (2006.01)
A22C 11/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación: **28.03.2005**

43 Fecha de publicación de la solicitud: **16.06.2008**

43 Fecha de publicación del folleto de la solicitud:
16.06.2008

71 Solicitante/s: **EMBUTIDOS CASTRO BELLO, S.L.**
Polígono Industrial A Uceira
32500 Carballino, Ourense, ES

72 Inventor/es: **Fernández Freire, Enrique**

74 Agente: **Fernández Fanjul, Fernando**

54 Título: **Lacón con grelos embutido y procedimiento para su obtención.**

57 Resumen:

Lacón con grelos embutido y procedimiento para su obtención.

Se trata de un producto alimenticio consistente en un preparado de lacón con grelos, que utiliza como materias primas carne de vacuno, carne de cerdo, lacón curado y grelos, (en las proporciones adecuadas) y condimentadas con sal y especias de forma que, tras un proceso de preparación que comprende el acondicionamiento del lacón, la mezcla de los ingredientes y su amasado, se obtiene una pasta fina, que es embutida y cocida, obteniendo una variedad de lacón con grelos embutida. que ofrece una amplia gama de posibilidades a la hora de su consumo distinta a la tradicional, como puede ser, por ejemplo, en entremeses, aperitivos, o en bocadillos, aspecto que se ve reforzado por lo práctico que resulta a la hora de servirse.

ES 2 301 276 A1

DESCRIPCIÓN

Lacón con grelos embutido y procedimiento para su obtención.

5 **Objeto de la invención**

La presente invención se refiere a una variedad de lacón con grelos, preparada a base de carne de vacuno y de cerdo, junto con lacón curado, acompañado de grelos y condimentado con sal y especias, preparada especialmente para ser embutida, lo que permite su consumo de formas distintas a las conocidas hasta ahora.

10 La invención también hace referencia al procedimiento que se sigue para la obtención del lacón con grelos embutido.

15 El objeto de la invención es, por tanto, proporcionar una nueva variante del guiso denominado lacón con grelos, que ofrece la posibilidad de ser comercializada como un embutido, lo que permite consumirla, por ejemplo, en aperitivos, como entremeses o en bocadillo, entre otras muchas posibilidades, y, que por su forma de presentación, es muy práctica a la hora de servir.

20 **Descripción de la invención**

El lacón con grelos que la invención propone constituye un guiso en el que participan como ingredientes carne de vacuno, carne de cerdo, lacón curado y grelos, todo ello condimentado con sal y especias en proporción adecuada.

25 De forma más concreta, los distintos ingredientes anteriormente citados que participan en la preparación de la nueva variante de lacón con grelos lo hacen en las siguientes proporciones:

- Carne de vacuno entre el 25% y el 35%
- Carne de cerdo entre el 35% y el 45%
- 30 - Lacón curado entre el 25% y el 35%
- Grelos entre el 2% y el 6%

35 Tal y como anteriormente se ha dicho, también participan en el preparado sal y especias, pero lo hacen en proporciones considerablemente bajas respecto del resto de los ingredientes utilizados.

40 A partir de las materias primas que se han citado, el procedimiento comprende una serie de etapas que a continuación se detallan.

En primer lugar se procede a preparar el lacón curado que después se va a utilizar, para ello hay que someterlo inicialmente a procesos de desalado y deshuesado. Una vez concluida esta fase de acondicionamiento se limpia del cuero y se procede a cortar el lacón en pequeños tacos.

45 Con la carne de vacuno, la carne de cerdo, los grelos y el resto de condimentos se hace una pasta fina que se mezcla con el lacón en tacos preparado anteriormente, y la composición así obtenida se amasa con los medios apropiados, obteniéndose un producto homogeneizado en forma de gránulos de pequeño tamaño, por ejemplo entre los cinco y diez milímetros de diámetro.

50 La pasta que se obtiene después del amasado está lista para ser embutida y posteriormente moldeada en un molde con las características apropiadas, para que después sea introducida en un horno o instalación similar, donde es cocida a una temperatura entre 65°C y 80°C, durante el tiempo suficiente para que el producto final esté listo para ser consumido.

55 Tras su paso por el horno, y como última etapa del procedimiento, el lacón con grelos obtenido se deja enfriar para posteriormente ser adecuado a su comercialización, es decir para colocar las correspondientes etiquetas informativas y empaquetarlo para ser transportado hasta los puntos de venta y consumo.

60 Según lo anteriormente expuesto, se va a obtener una variedad de lacón con grelos que, por sus características físicas, al tratarse de un embutido, permite ser consumido de forma totalmente distinta a la tradicional, ya que se dispone de un producto alimenticio apto para ser servido como entremés o aperitivo, o bien para la preparación de bocadillos, entre otras muchas posibilidades.

65 A todo esto hay que añadir la ventaja de que se trata de un plato ya preparado, que puede ser consumido en cualquier momento, y que, por su condición de embutido, se sirve de forma sencilla.

Realización preferente de la invención

De acuerdo con un ejemplo de realización práctica del lacón con grelos embutido que la invención propone, para la fabricación de este preparado alimenticio se parte de materias primas tales como carne de vacuno, carne de cerdo, lacón curado, grelos, sal y especias.

Concretamente, las proporciones en que participan dichos ingredientes en la composición de esta variante de lacón con grelos son las siguientes:

10	- Carne de vacuno	30%
	- Carne de cerdo	40%
15	- Lacón curado	30%
	- Grelos	4%

Siendo esta mezcla condimentada adecuadamente con sal y especias en las medidas apropiadas según las cantidades en peso del resto de materias primas.

El procedimiento que se sigue para la preparación del lacón con grelos embutido objeto de la invención es sencillo y consta de las siguientes etapas:

En primer lugar, el lacón curado se somete a un proceso de desalado y deshuesado, para posteriormente limpiarlo del cuero y ser cortado en pequeños tacos de, por ejemplo, 20 x 20 mm.

A continuación se trata de hacer una pasta fina mezclando la carne de vacuno, con la carne de cerdo y los grelos, condimentándola con la cantidad de sal y especias que se consideren adecuadas.

A la pasta fina que se ha obtenido en la etapa anterior se le añade el lacón curado que se había cortado en taquitos, y la mezcla se amasa con la maquinaria adecuada hasta conseguir un producto homogéneo, en forma de gránulos de tamaño semejante al de un garbanzo, es decir de unos pocos milímetros de diámetro.

El producto obtenido de esta forma se somete a un proceso de embutición, en un calibre de 120, moldeándolo después en un molde en forma de "túnel", tras lo cual es cocido a 72°C.

Finalmente se deja enfriar y se procede a etiquetar el lacón con grelos embutido con las correspondientes etiquetas informativas y a su empaquetado para poder ser así comercializado.

De esta forma se obtiene un producto alimenticio basado en el típico guiso de lacón con grelos, pero con un aspecto y una textura totalmente diferentes, al tratarse de un producto embutido que ofrece una amplia gama de posibilidades a la hora de su consumo distinta a la tradicional.

ES 2 301 276 A1

REIVINDICACIONES

5 1. Lacón con grelos embutido, **caracterizado** porque constituye un producto alimenticio en el que participan, como materias primas, carne de vacuno, carne de cerdo, lacón curado y grelos, condimentados adecuadamente con sal y especias, formando todo ello una pasta fina que es embutida.

2. Lacón con grelos embutido, según reivindicación 1ª, **caracterizado** porque los distintos ingredientes participan en las siguientes proporciones:

- 10 - Carne de vacuno entre el 25% y el 35%
- Carne de cerdo entre el 35% y el 45%
- 15 - Lacón curado entre el 25% y el 35%
- Grelos entre el 2% y el 6%

20 3. Procedimiento para la obtención el lacón con grelos embutido de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque en el mismo se establecen las siguientes fases operativas:

- en primer lugar se desala el lacón curado, se deshuesa, se limpia del cuero y se corta en pequeños tacos;
- 25 - a continuación se mezcla la carne de vacuno con la carne de cerdo y los grelos, condimentándolas con sal y especias, hasta conseguir una pasta fina y homogénea;
- el producto anteriormente obtenido se mezcla con el lacón previamente cortado, y se amasa hasta conseguir que adopte una configuración granulada;
- 30 - la pasta granulada es embutida y moldeada en un molde apropiado, para posteriormente ser cocida a una temperatura comprendida entre 65°C y 80°C;
- finalmente se deja enfriar el lacón con grelos embutido y cocido, y se procede a etiquetarlo y empaquetarlo para su comercialización.

35 4. Procedimiento, según reivindicación 3ª, **caracterizado** porque el producto obtenido tras la etapa de amasado se somete a un proceso de embutición, en un calibre de 120, moldeándolo después en un molde en forma de “túnel”, tras lo cual es cocido a 72°C.

40

45

50

55

60

65



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

① ES 2 301 276

② Nº de solicitud: 200500711

③ Fecha de presentación de la solicitud: **28.03.2005**

④ Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤ Int. Cl.: **A23L 1/317** (2006.01)
A22C 11/00 (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	ES 2149092 A1 (CARBONELL MATAS, B.) 16.10.2000, reivindicaciones 1-2.	3-4
A	ES 2109192 A1 (CESCAR COMERCIAL DE ESPECIALIDADES CÁRNICAS, S.L.) 01.01.1998, reivindicaciones 1-2.	3-4
A	Cómo reunir 16 restaurantes en uno, Cidade de Ourense: pastel de lacón con grelos. Recuperado de Internet, <URL: http://www.lavozdeg Galicia.es/hemeroteca/2004/01/29/2373263.shtml	1

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia

Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría

A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita

P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud

E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

para todas las reivindicaciones

para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe
27.03.2008

Examinador
I. Galíndez Labrador

Página
1/1