MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO
DIREZIONE GENERALE PER LA TUTELA DELLA PROPRIETA' INDUSTRIALE
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

UIBM

DOMANDA NUMERO	101995900476895
Data Deposito	09/11/1995
Data Pubblicazione	09/05/1997

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	23	L		

Titolo

PRODOTTO ALIMENTARE FORMATO DA UN IMPASTO A BASE DI CARNE, DI FORMA ANULARE CONTINUA, NONCHE' METODO PER PRODURLO

UFFICIO BREVETTI ING. A. GIAMBROCONO
BERGAMO MILANO REGGIO EMILIA

Descrizione di un'invenzione a nome: FUMAGALLI INDUSTRIA ALIMENTARI S.p.A.

* * * * * * *

A26467
GE/ml

DESCRIZIONE

La presente invenzione riguarda quei prodotti alimentari formati da un impasto a base di carne (per esempio di maiale, manzo, pollo o tacchino), tra cui gli insaccati.

A scanso di equivoci si precisa che i prodotti alimentari di cui trattasi non si limitano però agli insaccati (cioè a quei prodotti alimentari ottenuti riempiendo con un impasto a base di carne involucri tubolari costituiti da budelli di animale o budelli artificiali), ma comprendono anche quei prodotti alimentari ottenuti riempiendo con un impasto a base di carne altri tipi di involucri ad esempio ricavati da altre parti di un animale (per esempio dalla pelle del maiale), e perfino prodotti costituiti da un impasto a base di carne ma privi di involucro o "pelle", come ad esempio la galantina o altri prodotti stampati.

Come è ben noto, i tradizionali insaccati (in particolare i salami, le mortadelle, le salsicce, i tradizionali wurstel con la pelle) hanno normalmente una forma allungata e sono ottenuti

UFFICIO BREVETTI ING. A. GIAMBROCONO BERGAMO MILANO REGGIO EMILIA

insaccando un involucro tubolare (budello) con adatto impasto (a seconda del tipo di prodotto che si vuole ottenere), nel singolo insaccato l'involucro o "pelle" venendo normalmente chiuso a ciascuna delle due estremità mediante legatura che strozza l'involucro. Fanno eccezione, per la loro forma non allungata, alcuni insaccati come il cosiddetto cappello da prete o la cosiddetta boccia (entrambi questi ultimi avendo, come è noto, un involucro di pelle di maiale riempito con lo stesso impasto dello zampone e chiuso mediante cucitura).

E' da tener presente che il settore di questi prodotti alimentari è da tempo immemorabile sostanzialmente statico, anche per quanto riguarda la forma di tali prodotti e il loro modo di presentazione al consumatore.

Scopo della presente invenzione è quello di realizzare un prodotto alimentare del tipo sopra precisato che si presenti agli occhi del consumatore in una forma nuova, nonché un metodo di produzione del prodotto suddetto.

Tale scopo viene raggiunto grazie al prodotto alimentare, formato da un impasto a base di carne, secondo la presente invenzione, caratterizzato dal fatto di avere una forma anulare continua. Una tale

UFFICIO BREVETTI
BERGAMO
MILANO
REGGIO EMILIA
ING. A. CIAMBROCONO

forma si discosta in modo significativo dalle forme tradizionali con cui vengono presentati al consumatore questo tipo di prodotti alimentari, il che può costituire un significativo richiamo per il consumatore. Inoltre un tale prodotto, proprio grazie alla sua forma (forma che nessun esperto del settore penserebbe mai di realizzare), offre la possibilità di poter preparare piatti che si presentano in modo nuovo e più attraente per il consumatore.

Secondo una forma di realizzazione della presente invenzione il prodotto alimentare di cui trattasi ha forma toroidale.

Nel caso particolare degli insaccati, un metodo per ottenere un tale risultato comprende le seguenti fasi:

insaccare in modo convenzionale un tratto di budello, sia naturale che artificiale, con un impasto adatto al tipo di insaccato che si vuole ottenere; e

sovrapporre poi tra loro per un tratto di lunghezza opportuna le due estremità del budello.

Si è infatti potuto sorprendentemente verificare che già a seguito dell'asciugatura e del ritiro del budello le parti che sono state sovrapposte dello

UFFICIO BREVETTI
BERGAMO
MILANO
REGGIO EMILIA
ING. A. GIAMBROCONO

stesso rimangono permanentemente unite tra loro, tanto che quasi non si vede la giunzione, tale giunzione presentando anche una buona resistenza meccanica. Ciò naturalmente non vieta che la giunzione venga ottenuta in altri modi, per esempio mediante cucitura, o nel caso dei budelli artificiali mediante riscaldamento locale, od ancora per incollaggio con adesivi adatti all'uso alimentare.

Nel caso di prodotti privi di involucro, il metodo per produrre un prodotto del tipo suddetto avente forma toroidale consiste nel conferire tale forma all'impasto utilizzando uno stampo.

Secondo un'altra forma di realizzazione del prodotto della presente invenzione, tale prodotto alimentare ha una forma cilindrica cava, cioè la sua superficie laterale è costituita da una superficie cilindrica esterna e da una superficie cilindrica interna contenuta in quella esterna. Le direttrici dei due cilindri potranno ovviamente avere varia forma, dalla circolare alla poligonale, e perfino una forma a stella (magari a sei punte con i lati bombati, che richiama in qualche modo il marchio della titolare della presente domanda), o anche una forma che segue il profilo di un

UFFICIO BREVETTI ING. A. GIAMBROCONO
BERGAMO
MILANO
REGGIO EMILIA

particolare disegno riproducente sagome di oggetti reali, o sagome di fantasia.

La forma cilindrica cava presenta il vantaggio rispetto alla forma toroidale sopra descritta che, tagliando un tale prodotto trasversalmente a fette queste ultime hanno tutte la stessa forma anulare, ciò che è particolarmente utile ad esempio nel caso dei salumi da vendere già tagliati a fette in buste sotto vuoto.

Nel caso si vogliano realizzare insaccati aventi la suddetta forma cilindrica cava, il relativo metodo di produzione comprende le seguenti fasi:

predisporre due tratti di budello aventi sostanzialmente la stessa lunghezza, il primo tratto di budello avendo dimensioni trasversali minori ed il secondo tratto dimensioni trasversali maggiori;

unire consecutivamente i due budelli in corrispondenza di una loro estremità mediante un elemento di raccordo pure fatto di budello;

risvoltare il tratto di budello di dimensioni trasversali minori entro il tratto di budello di dimensioni trasversali maggiori per ottenere un involucro da insaccare;

insaccare tale involucro con l'impasto voluto; e

UFFICIO BREVETTI ING. A. GIAMBROCONO BERGAMO MILANO REGGIO EMILIA

chiudere l'estremità aperta dell'involucro.

Per poter insaccare il suddetto involucro, il dispositivo per insaccare dovrà avere una adatta bocca anulare sulla quale viene calzato l'involucro.

Si tenga presente che anche in assenza di un involucro da insaccare è possibile ottenere ugualmente un prodotto avente forma cilindrica cava comprimendo opportunamente l'impasto (per esempio un impasto tipo quello della galantina) in un opportuno stampo avente una forma che permetta di ottenere un prodotto della forma cilindrica cava voluta. Tale prodotto potrà anche essere successivamente rivestito di un involucro, per esempio un involucro di materia plastica per alimenti nel quale viene fatto il vuoto. Un'altra possibilità consiste nel ridurre il prodotto senza pelle così ottenuto in fette da vendere confezionate in buste sotto vuoto.

L'invenzione risulterà più chiaramente comprensibile dalla seguente descrizione di alcune sue forme di realizzazione. In tale descrizione si farà riferimento agli uniti disegni, in cui:

la fig. 1 e una vista prospettica di un insaccato di forma toroidale secondo la presente

UFFICIO BREVETTI ING. A. GIAMBROCONO BERGAMO MILANO REGGIO EMILIA

invenzione;

la fig. 2 è una vista prospettica di una seconda forma di realizzazione della presente invenzione, in cui il prodotto ha forma cilindrica cava a direttrici circolari;

la fig. 3 mostra come viene realizzato l'involucro di contenimento, o "pelle", di un insaccato avente la forma di fig. 2;

la fig. 4 è una sezione longitudinale coassiale dell'involucro di fig. 3 nella situazione in cui è pronto essere insaccato con l'impasto voluto;

la fig. 5 mostra come avviene l'operazione di insaccamento dell'involucro di fig. 4, mediante un'apposito dispositivo d'insaccamento su cui viene calzato l'involucro di fig. 4; e

la fig. 6 è una vista del dispositivo d'insaccamento nella direzione della freccia 6 di fig. 5.

Come detto, in fig. 1 è visibile un insaccato, cioè un prodotto alimentare formato da un impasto (eventualmente aromatizzato e condito in modo usuale) a base di carne (per esempio di maiale) che può avere diverse composizioni, a seconda del prodotto che si vuole ottenere. Come è noto, in un insaccato l'impasto viene inserito, a pressione e

UFFICIO BREVETTI
BERGAMO
MILANO
REGGIO EMILIA
ING. A. GIAMBROCONO

senza che si formino bolle d'aria, in un involucro tubolare, per cui si potrà ottenere ad esempio un salame del tipo pronto da consumare crudo, eventualmente affumicato, dopo opportuna stagionatura, o anche da consumare cotto. Nel caso specifico, per ottenere un insaccato 10 (fig. 1) di forma toroidale, il budello viene tenuto provvisoriamente chiuso ad una estremità mentre dall'altra estremità viene inserito in modo usuale l'impasto utilizzando le tecniche e i dispositivi usuali. Una volta terminata l'operazione di insaccatura, si libera l'estremità del budello che era stata tenuta chiusa e si infila il relativo tratto terminale di budello sopra l'altra estremità dell'insaccato (che è ancora aperta) fino ad ottenere la continuità dell'impasto in corrispondenza della giunzione, così da ottenere una opportuna sovrapposizione (indicata con S in fig. 1) tra le due parti d'estremità del budello utilizzato.

Come già accennato, si è potuto verificare che dopo l'asciugatura i due tratti sovrapposti di budello, sia esso naturale o artificiale, si saldano tra loro, ripristinando così la continuità dell'involucro, tanto che la giunzione quasi non si

UFFICIO BREVETTI
BERGAMO
MILANO
REGGIO EMILIA
ING. A. GIAMBROCONO

nota. Nel caso si usi un budello artificiale può essere conveniente, per accelerare il fenomeno della saldatura dei tratti sovrapposti, scaldare la relativa zona di sovrapposizione. Volendo, la giunzione potrebbe anche essere effettuata interponendo tra i tratti da sovrapporre un opportuna sostanza collante adatta all'uso alimentare, come ad esempio la gelatina o colla di pesce. L'involucro dell'insaccato suddetto potrebbe anche essere realizzato con la pelle di un animale (per esempio il maiale, come per gli zamponi, i cappelli da prete o le bocce). In tal caso l'involucro per realizzare un insaccato avente la forma di quello di fig. 1 potrà essere ottenuto cucendo fra loro due o più pezzi di pelle o anche incollandoli fra di loro mediante sostanze collanti adatte all'uso alimentare.

Volendo si potrà anche realizzare un prodotto alimentare toroidale che rientra in quelli della presente invenzione, ma privo di involucro di contenimento (senza pelle). A tale scopo si potrà ad esempio utilizzare un impasto come quello dei würstel o della galantina, all'impasto venendo data la forma toroidale grazie all'impiego di uno stampo che permette di formare la metà inferiore del

UFFICIO BREVETTI
BERGAMO
MILANO
REGGIO EMILIA
ING. A. GIAMBROCONO

prodotto alimentare e di un controstampo per la metà superiore dello stesso. Un tale prodotto, da consumare cotto, potrà essere conservato per un certo periodo sotto vuoto in buste di plastica tipo quelle in cui vengono appunto venduti i würstel senza pelle.

Va tuttavia precisato che un prodotto alimentare secondo la presente invenzione potrà avere anche altre forme anulari chiuse o continue che non siano quella toroidale. Infatti, oltre all'andamento circolare (visto in pianta) di fig. 1, si potrà per esempio avere una conformazione triangolare, quadrata, rettangolare, poligonale o anche ellittica. Ciò si può ottenere ad esempio facendo stagionare il prodotto su appositi supporti atti a conferirgli la conformazione voluta, per esempio geometrica o anche di fantasia, oppure, nel caso di prodotti senza pelle, utilizzando per la formatura del prodotto stampi di opportuna conformazione così da conferirgli la forma voluta.

Ancora, a parte la conformazione in pianta, la sezione trasversale del prodotto potrà per esempio essere, oltre che circolare (come in fig. 1), anche quadrata o rettangolare, il che si può ottenere mediante opportuni stampi.

UFFICIO BREVETTI ING. A. GIAMBROCONO
BERGAMO
MILANO
REGGIO EMILIA

Come si vede dalla fig. 2, il prodotto potrà anche avere la forma a cilindro cavo 20 a direttrici circolari concentriche. Una tale forma di realizzazione risulta particolarmente conveniente nel caso il prodotto, con o senza pelle, venga venduto a fette in buste sotto vuoto. Infatti tagliando le fette trasversalmente all'asse del cilindro (eventualmente anche con una certa inclinazione rispetto a tale asse) si ottengono fette anulari tutte uguali. Fette di questo tipo possono anche essere convenientemene utilizzate per la preparazione di piatti con particolari decorazioni.

Un prodotto secondo l'invenzione e del tipo senza pelle avente la forma di fig. 2 potrà essere ottenuto mediante pressatura dell'impasto (per esempio un impasto come quello utilizzato per i wurstel senza pelle) in un relativo stampo che conferisca a quest'ultimo una tale forma. Il prodotto così ottenuto potrà essere venduto in confezioni sotto vuoto, intero o a fette.

Nel caso si voglia realizzare un insaccato avente la forma di fig. 2, si dovrà prima di tutto realizzare il relativo involucro, per esempio di budello naturale o artificiale oppure di pelle di

UFFICIO BREVETTI ING. A. CIAMBROCONO
BERGAMO
MILANO
REGGIO EMILIA

animale. Verrà di seguito descritto un metodo per realizzare tale involucro con riferimento alle figg. 3 e 4. A tale scopo verranno scelti due tratti di budello di uguale lunghezza ma di dimensioni trasversali diverse. Tali due tratti, rispettivamente 30 e 32, sono stati rappresentati per chiarezza nelle figg. 3 e 4 nella loro situazione distesa, mentre in realtà essi, essendo facilmente deformabili non si presenteranno nella realtà come mostrati nelle figure suddette. In ogni caso i due tratti 30 e 32 vengono collegati tra loro mediante un elemento di raccordo 34, anch'esso di budello, a forma di corona circolare (quando disteso). Il collegamento tra i tre pezzi 30, 32 e 34 avviene per sovrapposizione e asciugatura dei budelli se naturali e, preferibilmente per sovrapposizione e riscaldamento se artificiali. Potrà tuttavia essere anche realizzata una giunzione mediante cucitura o incollatura con sostanze adatte all'uso alimentare. Preferibilmente il tratto di budello 32 sarà disposto coassialmente al tratto di budello 30 (ovviamente considerati distesi) in modo da ottenere un prodotto la cui parete laterale ha uno spessore sostanzialmente costante. Una volta effettuata la giunzione tra i

UFFICIO BREVETTI
BERGAMO
MILANO
REGGIO EMILIA
ING. A. GIAMBROCONO

tratti 30 e il 32 per ottenere il complesso di budello di fig. 3, si risvolterà il budello di diametro minore come mostrato in fig. 4, in modo da ottenere un involucro 36 avente una parete laterale esterna 30, una parete laterale interna 32' e un fondo 34 che ne chiude un'estremità, l'involucro 36 essendo invece aperto all'altra sua estremità. L'involucro 36 così ottenuto viene calzato su un mandrino 38 di un particolare dispositivo per insaccare, il mandrino 38 risultando in contatto con il budello interno 32. Di tale dispositivo, oltre al mandrino 38, è mostrata nelle figg. 5 e 6 solo la bocca 44 di estrusione dell'impasto. Tale bocca 44, avente una sezione trasversale circolare, è coassialmente attraversata dal mandrino 38, quest'ultimo essendo sostenuto in corrispondenza della bocca 44 da tre razze 42 che si dipartono dalla superficie interna della bocca 44. Il dispositivo per insaccare è per il resto di tipo convenzionale. Pertanto, quando l'impasto immesso nel dispositivo per insaccare viene spinto in modo usuale verso la bocca 44 (come indicato dalle frecce 46), lo stesso esce dall'estremità della bocca 44 entrando nell'involucro 39. Procedendo in tale modo viene alla fine riempito tutto

UFFICIO BREVETTI ING. A. GIAMBROCONO BERGAMO MILANO REGGIO EMILIA

l'involucro 36. A questo punto si sfila il prodotto cosi ottenuto dal mandrino 38 e si chiude l'estremità ancora aperta dell'involucro 36 o mediante un'unica legatura che strozza entrambi i budelli esterno 30 e interno 32 (per cui il foro centrale del prodotto ottenuto risulta chiuso ad una sua estremità), oppure si cuciono tra loro lungo una circonferenza le relative estremità dei due budelli, o ancora si chiude l'apertura con un pezzo di budello a forma di corona circolare come quello (34) utilizzato per chiudere l'altra estremità dell'insaccato, tale pezzo di budello venendo collegato ai tratti 30,32' in uno dei modi già sopra descritti per il pezzo 34.

Come già accennato, un prodotto della forma di fig. 2 potrà essere anche ottenuto mediante stampo, per esempio costituito da due semicilindri speculari (stampo e controstampo), o uno stampo cilindrico aperto ad un'estremità con un'anima o mandrino coassiale per ottenere la cavità interna.

Come pure già accennato, il profilo (sia interno che esterno) della sezione trasversale dello stampo potrà anche seguire un particolare disegno, per esempio riproducente sagome di oggetti reali, ma anche sagome di fantasia.

UFFICIO BREVETTI ING. A. GIAMBROCONO BERGAMO MILANO REGGIO EMILIA

RIVENDICAZIONI

1. Prodotto alimentare formato da un impasto a base di carne, caratterizzato dal fatto di avere una forma anulare continua.

2. Prodotto secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che la forma del prodotto è nel complesso toroidale.

3. Prodotto secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che la forma del prodotto è nel complesso cilindrica cava.

4. Prodotto secondo la rivendicazione 3, caratterizzato dal fatto che le direttrici del cilindro cavo sono entrambe sostanzialmente circolari.

5. Prodotto secondo la rivendicazione 3, caratterizzato dal fatto che le direttrici del cilindro cavo seguono ciascuna un particolare profilo che richiama oggetti reali, o anche un profilo di fantasia.

6. Prodotto secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che il prodotto è un insaccato.

7. Prodotto secondo la rivendicazione 6, caratterizzato dal fatto che l'involucro dell'insaccato è ricavato da budelli naturali o

UFFICIO BREVETTI ING. A. GIAMBROCONO
BERGAMO
MILANO
REGGIO EMILIA

artificiali.

8. Prodotto secondo la rivendicazione 6, caratterizzato dal fatto che l'involucro è formato con pelle di maiale.

9. Prodotto secondo una qualsiasi delle rivendicazioni da 1 a 5, caratterizzato dal fatto di essere privo di "pelle".

10. Prodotto secondo la rivendicazione 9, caratterizzato dal fatto che il prodotto viene successivamente confezionato in involucri sotto vuoto.

11. Prodotto secondo la rivendicazione 10, in cui il prodotto negli involucri sotto vuoto è sotto forma di fette.

12. Metodo di preparazione di un prodotto alimentare secondo le rivendicazioni 2 e 6, caratterizzato dal fatto di comprendere le seguenti fasi:

insaccare in modo convenzionale un tratto di budello, sia naturale che artificiale, con un impasto adatto al tipo di insaccato che si vuole ottenere; e

sovrapporre poi tra loro per un tratto di lunghezza opportuna le due estremità del budello.

13. Metodo di preparazione di un prodotto

UFFICIO BREVETTI ING. A. GIAMBROCONO
BERGAMO
MILANO
REGGIO EMILIA

alimentare secondo le rivendicazioni 3 e 6, caratterizzato dal fatto di comprendere le seguenti fasi:

predisporre due tratti di budello aventi sostanzialmente la stessa lunghezza, il primo tratto di budello avendo dimensioni trasversali minori ed il secondo tratto dimensioni trasversali maggiori;

unire consecutivamente i due budelli in corrispondenza di una loro corrispondente estremità mediante un elemento di raccordo pure fatto di budello;

risvoltare il tratto di budello di dimensioni trasversali minori entro il tratto di budello di dimensioni trasversali maggiori per ottenere un involucro da insaccare;

insaccare tale involucro con l'impasto voluto; e

chiudere l'estremità aperta dell'involucro.

14. Metodo secondo la rivendicazione 13, caratterizzato dal fatto che il dispositivo per insaccare presenta una bocca anulare sulla quale viene calzato l'involucro da insaccare.

15. Metodo secondo la rivendicazione 14, caratterizzato dal fatto che il dispositivo per insaccare è dotato di un mandrino sul quale, quando

UFFICIO BREVETTI ING. A. GIAMBROCONO
BERGAMO
MILANO
REGGIO EMILIA

l'involucro viene calzato sulla bocca del dispositivo per insaccare, viene calzato per tutta la sua lunghezza il tratto di budello di dimensioni trasversali minori.

16. Metodo di preparazione di un prodotto alimentare secondo le rivendicazioni 1 e 9, caratterizzato dal fatto che all'impasto viene conferita la forma anulare continua mediante uno stampo.

Il Procuratore
dr. ing. [illegible] (n. 449)

Ing. Ind. Giambrocono & C. S.r.l. - U.R.I.B.M. - Milano
Serv. Brevetti

MI 95 A 2301

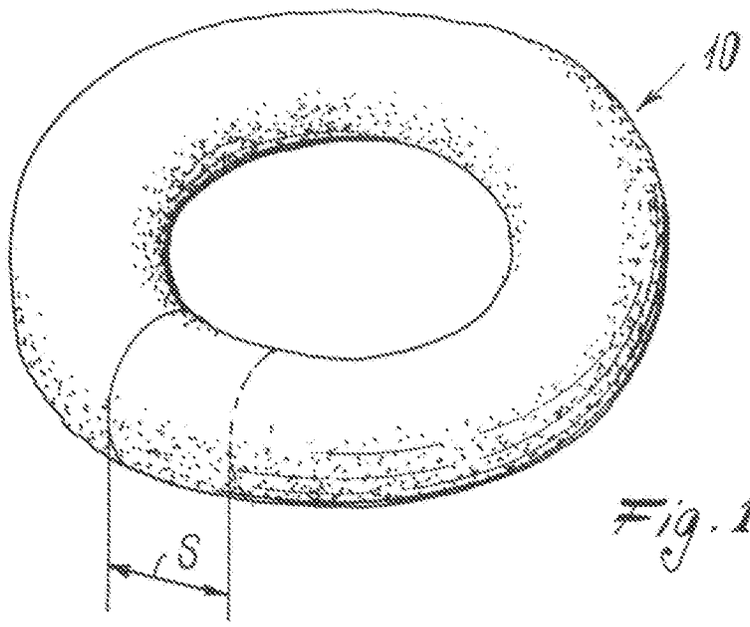


Fig. 1

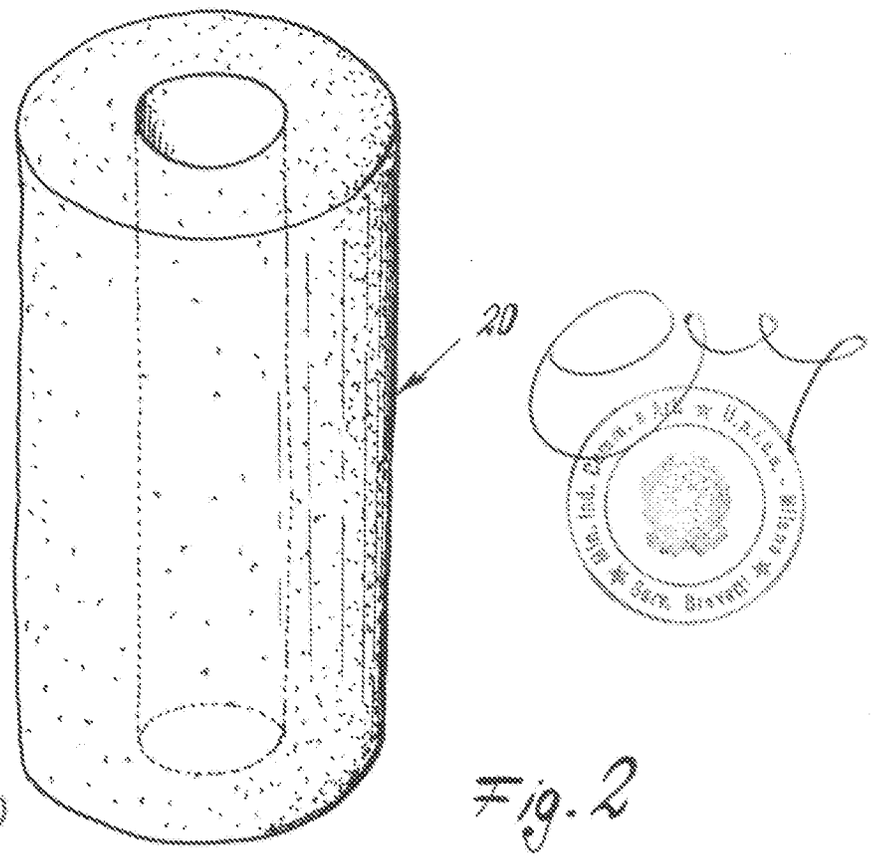


Fig. 2

Il Procuratore
dr. Ing. Giorgio Ecposti (n. 448)

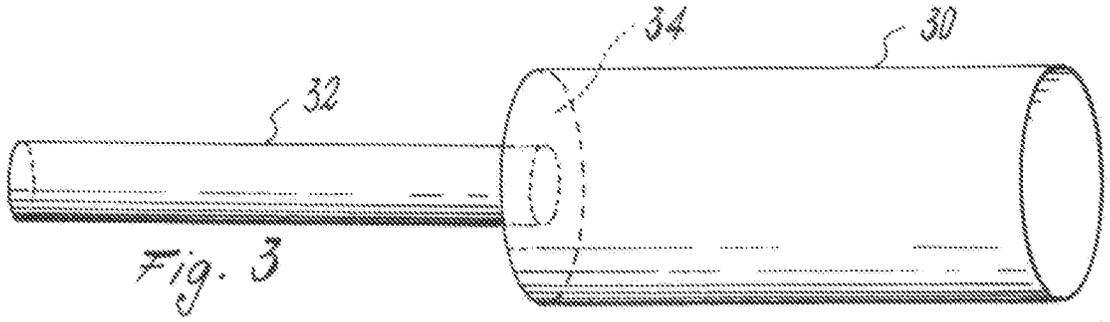


Fig. 3

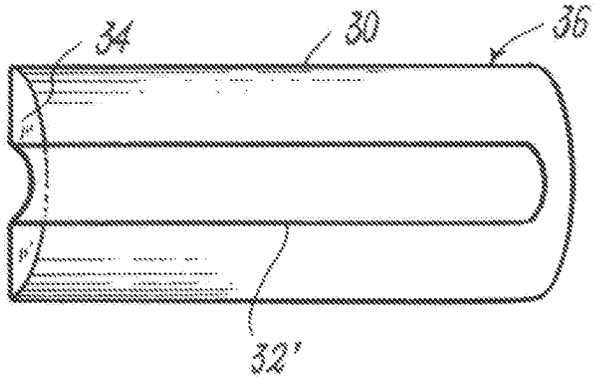


Fig. 4

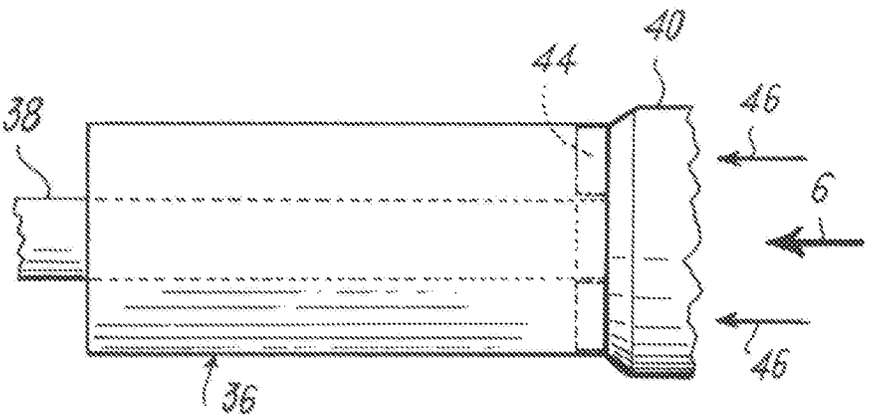


Fig. 5

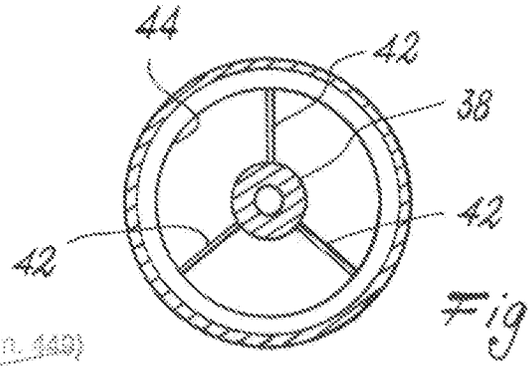


Fig. 6

Il Progettista
Ing. Giorgio Bassi (n. 440)

