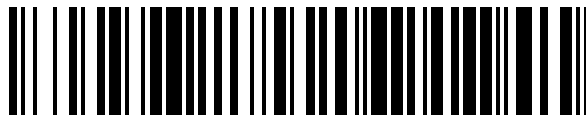


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 155 183**

21 Número de solicitud: 201630421

51 Int. Cl.:

A23L 13/60 (2006.01)

A22C 13/00 (2006.01)

A22C 13/02 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

04.04.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

26.04.2016

71 Solicitantes:

ADIEGO FERNANDEZ, Jose Antonio (100.0%)
AVDA. DE GOYA, 67 7º C
50005 ZARAGOZA ES

72 Inventor/es:

ADIEGO FERNANDEZ, Jose Antonio

74 Agente/Representante:

BAÑOS TRECEÑO, Valentin

54 Título: **EMBUTIDO CÁRNICO MEJORADO**

ES 1 155 183 U

DESCRIPCIÓN

Embutido cárnico mejorado.

5

OBJETO DE LA INVENCION

La presente memoria descriptiva como su título indica define una tipología mejorada de embutido cárnico o fiambre, del tipo de embutido cocido y o curado, el cual se concibe con una configuración que permite mejorar las prestaciones de los típicos productos de embutidos cárnicos con configuración cilíndrica presentes en el mercado.

Los embutidos que a continuación se describen disponen de una configuración plana en forma de capa o loncha y circular, de forma que puede ser introducido en todo tipo de pan para la confección de bocadillos o tapas, y dicha configuración le permite tener esa forma final sin necesidad de tener que cortar o manipular el embutido en lonchas o capas.

ANTECEDENTES

Los embutidos y fiambres son productos alimenticios ampliamente conocidos no solo en nuestro país, sino que a nivel internacional, y son productos generalmente constituidos por carne picada y condimentada con diferentes especias, que es introducida o embutida en una piel de tripa de cerdo, siendo precisamente esa tripa natural la generadora del sabor del embutido debido a sus cualidades de curación, pero también teniendo en cuenta que en el proceso de elaboración del embutido hay dos fases principales, como son la del picado y embuchado, y el posterior curado. En este sentido se destacan que los embutidos más conocidos, y a los que se dirige principalmente esta invención son las salchichas, chorizos, salchichones, morcillas y longanizas, que en todos los casos disponen de configuraciones cilíndricas y/o tubulares.

Por esta razón, a la hora de ingerir estos productos, y cara a poder hacer un típico bocadillo o una tapa, estos productos deben ser cortados en lonchas o capas, de tal manera que el producto pierde su configuración esencial y requiere de una manipulación que en la mayoría de los casos hace que no se respeten las anchuras e
5 incluso se pueda perder parte de la calidad del producto.

En este sentido, también cabe destacar que como en otros campos de la alimentación, ha habido mejoras y se han desarrollado soluciones diferentes a las típicas configuraciones y estructuras de estos alimentos, entre las que se destacan el registro ES1005734U que define un embutido cárnico tipo salchicha caracterizado
10 porque en el cuerpo principal tubular se introduce otro producto cárnico de tal manera que el producto final dispone de dos alimentos; el registro ES1043065U que define un embutido con diferentes capas de diferentes productos cárnicos dentro de la tripa de tal manera que se consigue un producto unitario; o el registro ES1046852U, considerado como el más cercano en el estado de la técnica, que
15 define un embutido rectangular de una pieza. Estos registros definen embutidos con una configuración o estructura diferenciada a la típica, pero que en todos los casos o bien siguen requiriendo de una manipulación para adecuarlo a una forma plana y circular. Además, con la presente invención se consiguen otras mejoras, por ejemplo, en el caso de que el elemento cárnico sea un embutido fresco a la plancha y frito se ahorrará aceite, energía y tiempo, al igual que en caso de embutidos
20 curados se requiere de un menor tiempo de elaboración y curación al tener un diámetro y superficie menor que en casos precedentes.

Teniendo en cuenta los antecedentes relacionados con la presente invención y los problemas previamente expuestos, se puede expresar que la presente innovación
25 constituye una solución que se diferencia de la composición o estructura de los productos cárnicos embutidos como el chorizo, la salchicha o el salchichón, entre otros, y presenta una solución nueva con una configuración y estructura diferenciada que permite obtener un producto con el que se obtiene una pieza única plana y circular, con la forma típica de una hamburguesa, con la que se consigue
30 tener una loncha embutida y compacta.

DESCRIPCIÓN DEL INVENTO

La presente invención define un embutido cárnico que propone una configuración tal que permite obtener en una sola pieza o producto cárnico con forma circular y plana para ser consumido sin la necesidad de tener que ser tratado y manipulado por el consumidor.

Por ello, la forma concreta que se concibe es la de un embutido con forma circular u ovalada, con su cara superior e inferior plana, y con aristas redondeadas, que tiene la forma de una rodaja, loncha o tapa, o que tiene la forma de lo que comúnmente asemejamos a la tipología típica de una hamburguesa.

10 Dado que el producto en sí es un alimento embutido cárnico o fiambre, y está destinado principalmente a ser una salchicha, chorizo o similar, la configuración del conjunto está formada por una tripa que envuelve exteriormente al producto cárnico, de tal manera que la tripa es la que tiene esa configuración de elemento plano y circular; mientras que el cuerpo o núcleo del conjunto está compuesto por el

15 producto cárnico en sí.

Ha de tenerse en cuenta que la tripa puede ser natural, sintética, de colágeno u otra procedencia, dado que su naturaleza no afecta al conjunto en sí, como se ha comentado el hecho diferencial es que la tripa otorgue al conjunto individual de dicha configuración plana y circular; al igual que la anchura o espesor del producto

20 cárnico no está preestablecido y depende del producto en sí, pudiendo ser un poco más ancho para un producto que pueda ser cocinado o frito como en el caso de una salchicha, o con un ancho más pequeño como pudiera ser el caso de un chorizo para ser consumido de forma directa en un bocadillo o tapa.

La introducción del producto cárnico y el cierre de la tripa preferentemente se

25 precogniza para que sea por un lateral del conjunto, de tal manera que las caras superior e inferior mantengan en todo momento su configuración plana, de igual manera de que si el usuario quiere retirar la tripa previo a la consumición del producto, este mantenga su forma plana y circular en todo momento.

Esta innovación permite que sea factible la producción y distribución de alimentos cárnicos embutidos en forma de monopieza con forma plana y circular sin la necesidad de ser manipulados por el usuario previo a su consumo.

5 Para completar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, se acompaña como parte integrante de la misma un juego de dibujos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo de longitudes tamaños, contornos o formas se ha representado lo siguiente:

10 La Figura 1 es una representación en perspectiva libre de la pieza del embutido cárnico mejorado.

La Figura 2 es una vista aérea o vista en planta de la pieza del embutido cárnico mejorado.

La Figura 3 es una representación de una sección transversal del embutido cárnico mejorado.

15

Descripción de los dibujos

20 La Figura 1 representa una vista en perspectiva libre del embutido cárnico (1), en el que se puede observar cómo está compuesto por una piel o tripa (3) que envuelve al producto cárnico (2) que se encuentra en el interior o núcleo del conjunto. Como se puede observar, el embutido cárnico (1) es una pieza única o monopieza con una configuración circular y plana, de tal manera que sus caras superior e inferior son planas, mientras que su aspecto exterior es de una loncha o tapa circular. La anchura o espesor de dicho producto es variable, dependiendo del producto en cuestión, no siendo esta anchura relevante para la definición de la invención. De esta figura se
25 puede advertir a su vez que la configuración final del producto embutido cárnico es el de la típica hamburguesa de carne procesada.

La Figura 2 representa una vista aérea exterior del conjunto del embutido cárnico (1) en la que se puede observar como la tripa (3) confiere al conjunto un contorno

circular u ovalado, no teniendo porqué ser una circunferencia perfecta, y pudiendo observarse como el producto cárnico (2) queda embutido en su interior.

La Figura 3 representa una sección transversal del conjunto del embutido cárnico (1) en el que se observa de nuevo como el producto cárnico (2) queda en el núcleo o interior del conjunto, mientras que la piel o tripa (3) envuelve dicho producto cárnico (2) y confiere al conjunto una configuración plana en sus caras superior (30) e inferior (30'). Tal como se ha definido en la descripción, la introducción y cierre de la tripa preferentemente se realiza por un lateral (31) de dicha tripa (3) de tal manera que las caras superior (30) e inferior (30') no se ven alteradas por el atado de la tripa. Finalmente, se puede observar como las aristas de conjunto tiene formas redondeadas (32) de tal manera que no queden esquinas, dado que el producto no tiene formas rectangulares y rectos.

Descrita suficientemente en lo que precede la naturaleza del invento, teniendo en cuenta que los términos que se han redactado en esta memoria descriptiva deberán ser tomados en sentido amplio y no limitativo, así como la descripción del modo de llevarlo a la práctica, y, demostrando que constituye un positivo adelanto técnico, es por lo que se solicita el registro, siendo lo que constituye la esencia del referido invento, lo que a continuación se especifica en las siguientes reivindicaciones.

REIVINDICACIONES

1. Embutido cárnico mejorado, siendo de los que están compuestos por una piel o tripa (3) que envuelve a un producto cárnico (2) como pueda ser salchicha, chorizo o salchichón que se encuentra en el interior o núcleo de un conjunto que forma el embutido cárnico (1) de una pieza único o monopieza, siendo la tripa (3) de material natural, sintético, de colágeno u otra procedencia, y que se caracteriza porque el conjunto del embutido cárnico (1) tiene una configuración circular y plana, en el que las caras de la tripa superior (30) e inferior (30´) son planas, y en la que las aristas del conjunto tiene formas redondeadas (32).

2. Embutido cárnico mejorado, según las características de la reivindicación principal, que se caracteriza porque la introducción del producto cárnico (2) y atado de la tripa (3) se realiza por un lateral (31) de la citada tripa (3).

Fig.1

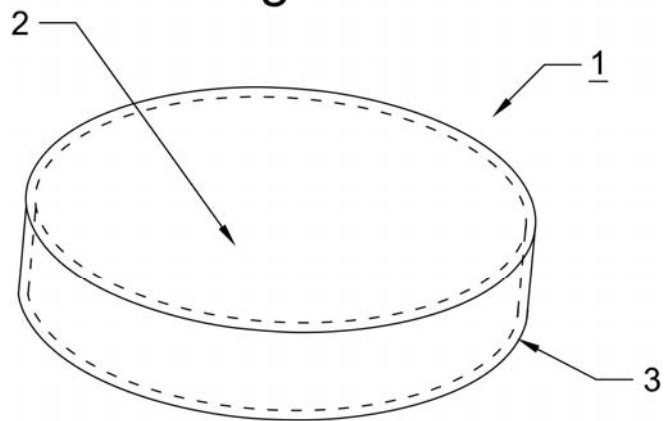


Fig.2

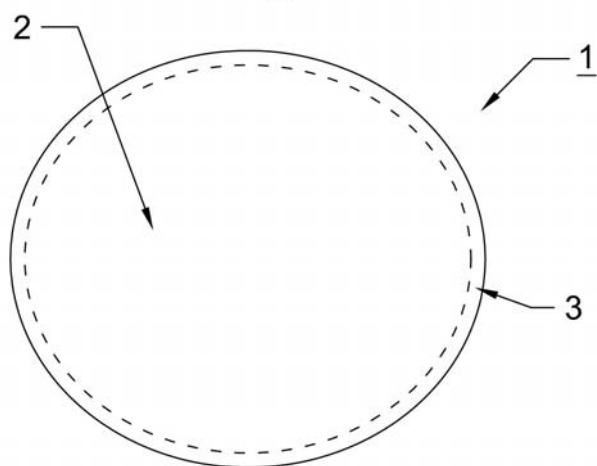


Fig.3

