



(11) *Número de Publicação:* PT 917827 E

(51) *Classificação Internacional:* (Ed. 6)
A23L001/314 A A23L001/317 B
A23L001/318 B

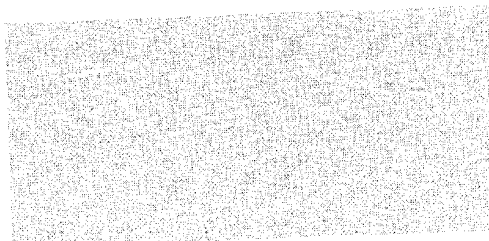
(12) *FASCÍCULO DE PATENTE DE INVENÇÃO*

(22) <i>Data de depósito:</i> 1998.11.12	(73) <i>Titular(es):</i> EG FLEISCHWARENFABRIK DIETER HEIN GMBH & CO. KG HANSASTRASSE 8-10 49205 HASBERGEN DE
(30) <i>Prioridade:</i> 1997.11.23 DE 19754331	(72) <i>Inventor(es):</i> DIETER HAIN DE
(43) <i>Data de publicação do pedido:</i> 1999.05.26	(74) <i>Mandatário(s):</i> AMÉRICO DA SILVA CARVALHO RUA CASTILHO 201 3º AND. ESQ. 1070 LISBOA PT
(45) <i>Data e BPI da concessão:</i> 2001.01.24	

(54) *Epígrafe:* PROCESSO PARA PREPARAÇÃO DE TOUCINHO E UTILIZAÇÃO ESPECÍFICA DE TOUCINHO PREPARADO DE ACORDO COM ESTE PROCESSO

(57) *Resumo:*

PROCESSO PARA PREPARAÇÃO DE TOUCINHO E UTILIZAÇÃO ESPECÍFICA DE TOUCINHO PREPARADO DE ACORDO COM ESTE PROCESSO



Campo das Cebolas - 1149 - 035 LISBOA
Telefs.: 21 888 51 51 / 2 / 3
Linha azul: 808 200 689
Fax: 21 887 53 08 - 886 00 66
E-mail: inpi @ mail. telepac. pt



INSTITUTO NACIONAL
DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
MINISTÉRIO DA ECONOMIA

FOLHA DO RESUMO

PAT. INV. ☒		MOD. UTI. ☐	MOD. IND. ☐	DES. IND. ☐	TOP. SEMIC. ☐	CLASSIFICAÇÃO INTERNACIONAL (51)
N.º 917827 (11)		N.º Objectos ☐		N.º Desenhos ☐	DATA DO PEDIDO ____/____/____ (22)	
REQUERENTE (71) (NOME E MORADA) EG FLEISCHWARENFABRIK DIETER HEIN GMBH & CO. KG, alemã, industrial e comercial, com sede em Hansastrasse 8-10, 49205 Hasbergen, ALEMANHA CÓDIGO POSTAL						
INVENTOR(ES) / AUTOR(ES) (72) DIETER HEIN						
REIVINDICAÇÃO DE PRIORIDADE(S) (30)						FIGURA (para interpretação do resumo)
DATA DO PEDIDO		PAÍS DE ORIGEM		N.º DO PEDIDO		
23-11-97		ALEMANHA		19754331		
EPÍGRAFE (54) "PROCESSO PARA PREPARAÇÃO DE TOUCINHO E UTILIZAÇÃO ESPECÍFICA DE TOUCINHO PREPARADO DE ACORDO COM ESTE PROCESSO"						
RESUMO (max. 150 palavras) (57)						

NÃO ESCREVER NAS ZONAS SOMBREADAS

INSTITUTO NACIONAL
DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
MINISTÉRIO DA ECONOMIA



DESCRIÇÃO

"PROCESSO PARA PREPARAÇÃO DE TOUCINHO E UTILIZAÇÃO ESPECÍFICA DE TOUCINHO PREPARADO DE ACORDO COM ESTE PROCESSO"

A invenção refere-se a um processo para preparação de toucinho entremeado fumado conservável segundo o conceito genérico da reivindicação da patente e a utilização específica do toucinho preparado de acordo com o processo.

A DE 30 33 036 refere-se a um processo para preparação de presunto e toucinho conservável (safe), no qual uma massa (composição salgada líquida ou em forma de pó) é misturada com ácido sórbico e adicionada por injeção, pulverização, impregnação ou imersão para a adição do líquido e por pulverização ou impregnação para a adição do pó. Este processo conhecido é adequado para conservação e utiliza agentes conhecidos que são adicionados de forma separada à carne. O processo é especialmente adequado apenas para conservação e preparação especial do toucinho de forma tradicional. Uma preparação mecanizada do presunto ou do toucinho para poder ser cortado em fatias não consiste num objectivo da invenção.

São conhecidos processos para preparação de salsichas cruas de acordo com a DE 32 29 567, no qual os procedimentos individuais da trituração são especificados e o toucinho utilizado apenas como aditivo possui apenas um significado. A água da substância é removida da carne a cerca de 20% por meio de prensagem/centrifugação. Também este processo não é adequado para a trituração e preparação do toucinho para formar uma massa conservável que pode ser cortada em fatias.

É de conhecimento geral que o toucinho entremeado é embalado às peças, sofre uma remoção do couro e é cortado numa tábua com perigo de ferir. As peças resultantes são novamente embaladas e guardadas no congelador ao acaso. De acordo com este procedimento, podem observar-se 14 dias depois perda de sabor e degradação.



Não são conhecidos processos para preparação de toucinho cortado em fatias e conservável que permitam também um enchimento em tubos. Assim, podem derivar dos processos conhecidos quaisquer combinações que possam eliminar estas referidas desvantagens.

A invenção possui o objectivo de possibilitar um processo para preparação de toucinho e sua utilização específica, no qual o toucinho tratado e formado desta maneira sem aditivos químicos e estabilisantes pode ser guardado durante bastante tempo sem arrefecimento na retenção de sabor e bastante tempo também com arrefecimento num estado não embalado e, caso desejado, ser facilmente removido de um contentor em porções, em que a sequência dos procedimentos do processo prescreve as camadas de carne gorda e carne magra e temperaturas assim como o tipo de processo de salgar e fumar antes da preparação mecânica para enchimento do toucinho, em que este enchimento é possibilitado por meio de uma mistura específica das partículas do toucinho com aditivos. A massa de toucinho enchida deve curar por manter determinadas temperaturas e o armazenamento deve ser regulado por elevadas reivindicações de higiene.

A solução é alcançada através das características da reivindicação da patente. Por meio do processo de acordo com a invenção o toucinho pode primeiramente ser utilizado em tubos, por exemplo, com um aumento simultâneo na conservação e uma massa de toucinho preparada sem aditivos químicos e estabilisantes.

A invenção será de seguida explicada num exemplo. O toucinho entremeado seleccionado com uma camada de carne gorda e carne magra de 35% a 65% é escolhido por meio de uma unidade de infra-vermelhos "Faser" conhecida de forma a, num valor de pH adequado, determinar o material crú optimal para o adicional processamento. O toucinho entremeado seleccionado desta forma, é curado e salgado apenas a uma temperatura de +2°C a 3°C num local escuro arrefecido. Após este processo de cura segundo "Graved-Art", o sal é soprado do toucinho e o toucinho é fumado com fumo de faia o mais purificado possível, até adquirir um amarelo dourado a uma temperatura no centro inferior a +25°C. Subsequentemente, o toucinho preparado desta forma é triturado mecanicamente e fornecido num processo

tipo maleável que possibilita que esta massa de toucinho encha um tubo e possa ser novamente retirada deste tubo por meio de prensagem. O enchimento do tubo ocorre de forma a que esta massa de toucinho seja temperada a $+30^{\circ}\text{C}$ e fornecida num enchedor sob pressão-Vacu desenvolvido para o efeito. Com este dispositivo, a massa de toucinho é pressionada nos tubos e os tubos são subsequentemente selados. Após o enchimento e selo, o tubo é arrefecido com a massa de toucinho enchida de 0°C a $+1^{\circ}\text{C}$. De seguida, este tubo é guardado em condições à temperatura ambiente, de forma a que sejam lentamente adoptadas as temperaturas ambiente e do local e a massa de toucinho fique assim curada em termos de sabor. Então, o tubo assume também a sua forma optimal, de forma a que após a abertura do selo o toucinho possa ser forçado para o exterior nas desejadas porções cortadas em fatias. Após o fecho, esta massa de toucinho pode ser guardada no tubo com arrefecimento durante 4 semanas sem perda de sabor e sem deterioração. O tubo fechado preserva a massa de toucinho cerca de 6 meses sem arrefecimento. É possível e está dentro do contexto da invenção, fornecer em vez do tubo descrito contentores semelhantes para o armazenamento da massa de toucinho. Estes podem ser, por exemplo, sacos com a boca soldada. Este processo diferencia-se vantajosamente dos conhecidos pelo facto de ser alcançada uma consistência do toucinho, pelo toucinho ser preparado para utilização em tubos, pelo processo e pela utilização do toucinho preparado de acordo com este processo apresentar adicionais vantagens relativas a uma longa conservação, pela massa de toucinho não carregada com aditivos químicos e/ou estabilisantes, assim como, a possibilidade de um armazenamento higiénico.

Lisboa, 16 FEV. 2001

Américo da Silva Corralho

Dr. Américo da Silva Corralho
Agência de Inovação e Desenvolvimento Tecnológico
R. C. da Silva, 100 - 1.º andar - 1300-000 LISBOA
Tel: 213 001 000 - 213 004 013

Esquema

REIVINDICAÇÃO

Processo para preparação de toucinho e a utilização específica do toucinho preparado de acordo com este processo, em que podem ser utilizadas as unidades de infra-vermelhos conhecidas, processos de trituração e de agitação sob utilização de aditivos, caracterizado pelo facto de uma massa de toucinho preparada de acordo com o processo, ser especialmente utilizada em tubos, em que a massa de toucinho é preparada desta forma para que, de preferência, o toucinho entremeado seja escolhido com uma camada de carne gorda a carne magra de 35% a 65% por uma unidade de infra-vermelhos "Faser" e seja salgado, a um valor de pH adequado a uma temperatura de +2°C a +3°C num local escuro arrefecido e curado segundo a "Graved-Art", o sal seja, então, soprado do toucinho e o toucinho seja fumado até adquirir um amarelo dourado a uma temperatura central < +25°C com fumo de faia o mais purificado possível, o toucinho preparado desta forma seja triturado mecanicamente e misturado num agitador sob adição de óleo, especialmente óleo vegetal, em que o óleo vegetal reveste as partículas de toucinho trituradas e, por conseguinte, as torna maleáveis e conserváveis e encha esta massa de toucinho preferivelmente em tubos num copo de vidro a 30°C, num processo a vácuo, sendo os tubos selados com este enchimento e arrefecidos de 0°C a 1°C e posteriormente guardados em condições de temperatura ambiente, de forma a que as temperaturas ambiente e do local sejam adoptadas e, por conseguinte, o enchimento seja curado em termos de sabor e os tubos assumam simultaneamente a sua forma optimal e após a abertura o toucinho cortado em fatias, conservável e curado possa ser forçado para o exterior como massa de toucinho.

Lisboa, 16 FFV. 2001

A. de li kum

Dr. António da Silva Carvalho
Agência de Inovação e Transferência de Tecnologia
R. C. de S. 1000 - 1000-000
Tel: 213 031 000 - 213 034 613