

DOMANDA DI INVENZIONE NUMERO	102021000000011
Data Deposito	04/01/2021
Data Pubblicazione	04/07/2022

Classifiche IPC

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	23	L	13	60

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	23	L	13	40

Titolo

"PRODOTTO ALIMENTARE A BASE DI CARNE, METODO DI PREPARAZIONE"

102021 000000 M

"PRODOTTO ALIMENTARE A BASE DI CARNE ,METODO DI
PREPARAZIONE"

a nome RICCARDO CURTO di nazionalita
italiana CF CRTRCR75T26D205T con residenza in
5 Via dei Boschi 28 - 12011 Borgo San
Dalmazzo (CN)

Inventore designato Curto Riccardo di
nazionalità italiana

10 CAMPO DI APPLICAZIONE

Forme di realizzazione qui descritte si riferiscono a
un metodo per la produzione ed il trattamento di un
prodotto alimentare confezionato in lastre/fogli
che puo' trovare apppplicazione nell'ambito alimentare,
15 della ristorazione, della grande
distribuzione (GDO) ed in generale negli esercizi
commerciali adibiti a servire e commercializzare
detto prodotto alimentare.

In particolare, il presente trovato si riferisce ad un
20 metodo per il trattamento di un prodotto alimentare a base
di carne , non dolciario, finalizzato alla produzione di
arrotondati da vendere o servire in esercizi
commerciali, negozi, supermercati, centri commerciali,
bar, ristoranti, alberghi o altro tipo di locali adibiti
25 alla commercializzazione di tali prodotti.

STATO DELLA TECNICA

Sono noti prodotti a base di carne anche chiamati
30 arrotondati consumati caldi e/o a temperatura ambiente.
A titolo esemplificativo ma non esaustivo riportiamo come

PER IL DIPLOMA
IL FUNZIONARIO DELEGATO
RICCARDO CURTO



[Handwritten signature]

esempio la cima genovese che si puo consumare fredda oppure un arrosto farcito che viene consumato caldo.

Nell'ambito culinario i prodotti alimentari tipo
arrotolati più noti che si possono consumare a temperatura
5 ambiente sono della categoria dei Maki sushi di origine
asiatica nei quali un ripieno di riso e altri ingredienti
cotti o crudi vengono arrotolati a spirale insieme ad un
foglio rettangolare di alga tipo Nori e successivamente
porzionato singolarmente.

10 Esistono esercizi commerciali che producono e vendono
arrotolati (ritoranti cinesi, giapponesi ecc) e sono al
contempo presenti in forma confezionata nella grande
distribuzione.

Il foglio rettangolare di alga Nori e da considerarsi come
15 alimento fondamentale degli arrotondati in quanto gli
altri ingredienti dipendono da regione a regione.

E' da considerarsi altresì alimento senza l quali non si potrebbero produrre gli arrotolati per i seguenti motivi:

1. Il foglio di alga nori è di tipo rettangolare
- 20 2. Il foglio di alga nori è facilmente reperibile in confezioni nella grande distribuzione
3. Il foglio di alga nori rappresenta una sorta di struttura contenitiva che non si appiccica alle superfici di contatto in quanto essiccata

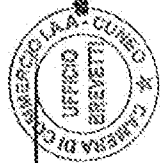
25 Di seguito a titolo esemplificativo ma non esaustivo
viene riportato il metodo di preparazione dei maki
sushi :

La fig 1 mostra una vista dall'alto del prodotto finito prima di essere arrotolato

30 La fig 2 mostra una vista laterale del prodotto per meglio comprendere la stratificazione degli elementi

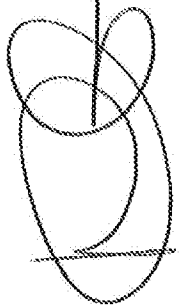
La fig 3 mostra il processo di avvolgimento a spirale della totalita degli ingredienti.

PER IL DIRETTORE
AMMINISTRATIVO DELEGATO



10201000000011

- La fig 4 mostra il prodotto intero finito
La fig 5 mostra il prodotto singolarmente porzionato.
Vi sono altri tipi di arrotolati , a base di carne cruda,
che tuttavia non sono così largamente commercializzati
5 come quelli di origine asiatica.
Il metodo di preparazione è riconducibile al prodotto
precedentemente esposto.
In sintesi il ripieno viene arrotolato insieme ad una
carne cruda, sia essa a fette o macinata, e
10 successivamente porzionata.
Gli arrotolati di carne presentano tuttavia le seguenti
problematiche:
i. La carne deve essere affettata al momento per mantenere
freschezza e colore
15 ii. Sono di lunga preparazione
Le problematiche sopra riportate derivano dal fatto che
in commercio non esiste una struttura a base carne che
presenti le stesse caratteristiche del foglio di alga
nori.
20 Nello specifico:
i. Una forma rettangolare
ii. Un omogeneità di prodotto
iii. Disponibilità immediata e in quantità sufficienti
25 Il consumo di carne cruda è molto apprezzato e sviluppato
in ogni regione e allo stesso tempo anche il consumo di
arrotolati tipo maki sushi e molto aumentato negli ultimi
periodi.
Scopo del presente trovato è quindi sopperire ai problemi
30 sopra esposti mettendo a punto un metodo di preparazione
di un prodotto alimentare a base di carne con le medesime
caratteristiche del foglio di alga nori che possa quindi
agevolare e velocizzare la preparazione di arrotolati.



PER IL
FUNZIONARIO DELEGATO
TEC. R. S. N. V. A.
G. Ferraro

102071000000 H

lastra intera d imateriale ottenuto dalla fase vii
venga porzionato in 4 singole lastre.

- viii. Una fase di confezionamento sottovuoto. Una fase di
rivenimento a temperatura ambiente e o a mezzo
5 sommnistrazione di calore, nello specifico forno a
microonde o vapore.

- Mediante il metodo sopra descritto è possibile pertanto
ottenere un prodotto alimentare a base di carne in lastre
congelate rettangolari che, dopo corretto rinvenimento,
10 mantengono tutte le caratteristiche organolettiche,
nello specifico colore e gusto, del prodotto fresco
Il presente trovato permette inoltre di ottenere un
prodotto alimetare salubre dal punto di vista igienico
sanitario.

- 15 Forme di realizzative del presente trovato si riferiscono
inoltre ad un prodotto alimentare a base di carne e
confezionato in lastre rettangolari sottovuoto mediante
il metodo sopra descritto.

- Forme realizzative del presente trovato si riferiscono
20 inoltre ad una confezione di un prodotto alimentare a base
carne e comprendente una confezione sottovuoto al cui
interno sono presenti una o più lastre congelate.

- Questi e altri aspetti , caratteristiche e vantaggi della
presente divulgazione saranno meglio compresi con
25 riferimento alla seguente descrizione e alle annesse
rivendicazioni.

DESCRIZIONE DI FORME DI REALIZZAZIONE

- Si farà ora riferimento nel dettaglio alle varie forme
di realizzazione del trovato , delle quali uno o piu esempi
30 sono qui descritti.

Ciascun esempio è fornito a titolo di illustrazione del
trovato e non è inteso come una limitazione dello stesso.

PER IL DIRIGENTE

IL RIZIONARIO DELEGATO

SILVIA TERRADA



[Handwritten signature]

10201 000 000 11

Ad esempio ,le caratteristiche descritte in quanto
facenti parte di una forma di realizzazione potranno
essere adottate su, o in associazione con, altre forme
di realizzazione per produrre un ulteriore forma di
5 realizzo.

Resta inteso che il presente trovato sarà comprensivo di
tali modifiche e varianti.

La presente descrizione può prevedere altre forme di
realizzaziooe ed essere realizzata o messa in pratica in
10 altri svariati modi.

Inoltre si chiarisce che la fraseologia e terminologia
qui utilizzata è a fini descrittivi e non deve essere
considerata come limitante.

Tutti i valori qui riportati si intendono comprensivi
15 degli estremi compresi quelli che riportano un intervallo
"tra due valori", salvo diversa indicazione

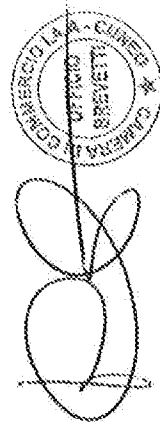
Per "taglio di prodotto alimentare" o "taglio di carne"
qui nella presente descrizione si intende un pezzo od una
porzione massiccia di un prodotto alimentare crudo a
20 matrice proteica .

Ad esempio per la preparazione di una lastra di carne ,
il taglio del prodotto alimentare può essere girello e
o noce.

Secondo forme di relizzazione ,il metodo per la produzione
25 ed il trattamento di un prodotto alimentare a base di carne
in accordo con la presente descrizione comprende almeno
le seguenti fasi:

- I. Triturazione del taglio di carne per ottenere
un'impasto omogeneo.
- 30 II. Mescolamento dell'impasto con transglutaminasi in
quantita sufficiente per garantire la formazione di
legami covalenti tra le molecole che compongono il
prodotto alimentare

PER IL DIRIGENTE
IL FUNZIONARIO DELEGATO
SILVIA FERRELLA



107021 000000M

- III. Distribuzione tra due fogli protettivi del preparato ottenuto al punto II
- IV. Compressione del prodotto ottenuto in fase III utilizzando un rullo e/o qualsiasi strumento in grado di applicare una forza verticale riducendo lo spessore ad un valore compreso tra 0.5 e 3 mm.
- V. Riposo del preparato di fase IV a temperatura compresa tra 1 e 5 °C.
- VI. Abbattimento del prodotto ottenuto nella fase V a temperature inferiori a -20° C.
- VII. Taglio e/o porzionamento in lastre di forma rettangolare del prodotto ottenuto in fase V
- VIII. Confezionamento sottovuoto delle lastre ottenute nella fase VI.
- IX. In accordo con possibile forme di realizzazione la fase I di macinazione /triturazione della carne cruda può essere eseguita mediante macchine trituratrici di tipo noto alla tecnica.
- X. In seguito alla fase VII la lastra di carne cruda presenta vantaggiosamente un colore rosso acceso.
- XI. Il richiedente ha inoltre riscontrato che il processo di transglutaminasi ,pressatura e abbattimento permette di ottenere un prodotto alimentare omogeneo su quale poter poggiare gli strati alimentari successivi evitando uno scivolamento tra gli strati stessi.
- XII. In questo modo ,il prodotto alimentare realizzato e trattato mediante il metodo in accordo con il presente trovato presenta i seguenti benefici:
- ✓ un prodotto alimentare a base di carne omogeneo, continuo e senza frammentazioni
 - ✓ Un colore rosso che diventa intenso dopo il rinvenimento a temperatura ambiente che rende il prodotto appetibile

PER IL DIRIGENTE

IL FUNZIONARIO DELEGATO



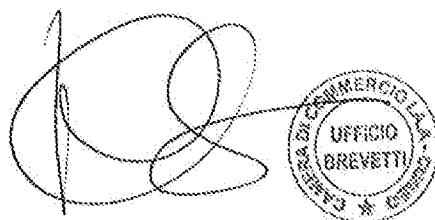
[Handwritten signature]

107071000000M

Dopo il trattamento secondo il metodo qui descritto , il
prodotto alimentare a base di carne in lastre e
confezionato sottovuoto può essere mantenuto in
condizioni di congelamento, per essere trasportato e/o
5 distribuito per la vendita presso la GDO, in
negozi, supermercati, centricommerciali, bar, ristoranti,
alberghi o altro tipo di locali ed esercizi commerciali
di ristorazione o vendita di prodotti alimentari adibiti
alla commercializzazione di tali prodotti.
10 È chiaro che al metodo per la produzione ed il trattamento
alimentare a base di carne fin qui descritto possono
essere apportate modifiche e/o aggiunte di parti e/o
fasi, senza per questo uscire dall'ambito del presente
trovato.
15 È anche chiaro che , sebbene il presente trovato sia stato
descritto con riferimento ad alcuni esempi specifici, una
persona esperta del ramo potrà senz'altro realizzare
molte altre forme equivalenti di metodo per la
produzione ed il trattamento di un prodotto alimentare
20 a base di carne aventi le caratteristiche espresse nelle
rivendicazioni e quindi tutte rientranti nell'ambito di
protezione da esse definito.

25

30



PER IL DIRIGENTE
IL FUNZIONARIO DELEGATO

SILVIA FERRELLI
[Signature]

10201000000M

"PRODOTTO ALIMENTARE A BASE DI CARNE ,METODO DI
PREPARAZIONE"

a nome RICCARDO CURTO di nazionalita
italiana CF CRTRCR75T26D205T con residenza in
Via dei Boschi 28 - 12011 Borgo San
Dalmazzo (CN)

Inventore designato Curto Riccardo di
nazionalità italiana

PER IL DIRIGENTE
DELEGATO
SILVIA TERSA

Silvia Tersa



[Handwritten signature]

RIVENDICAZIONI

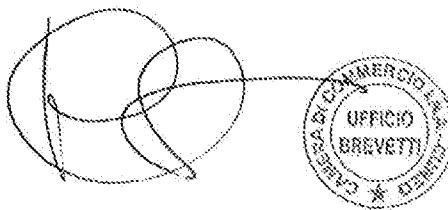
1. Metodo per la preparazione ed il trattamento di un
prodotto alimentare a base di carne , detto metodo
comprendendo le seguenti fasi:
 - a) Triturazione del pezzo di carne cruda ottenendo un
impasto omogeneo di carne
 - b) Mescolamento con trasglutaminasi
 - c) Stesura tra due fogli protettivi dell'impasto
 - d) Pressatura/assottigliamento del prodotto
ottenuto nella fase c)
 - e) Posizionamento in frigorifero della lastra tipo
sandwich ottenuta nella fase d) per un minimo di 3h
 - f) Abbattimento della lastra tipo sandwich ottenuta
nella fase e)
 - g) Taglio/porzionamento in forme rettangolari del
prodotto ottenuto nella fase f)
 - h) Confezionamento sottovuoto del prodotto ottenuto
nella fase g)
2. Procedimento secondo la rivendicazione 1 in cui la
carne è di tipo cruda

102021000000011

3. Procedimento secondo la rivendicazione 1 in cui il foglio protettivo della fase c), e) è di materiale plastico e/o cartaceo
4. Procedimento secondo rivendicazione 1 in cui si
5 prevede il posizionamento di almeno 2 strati protettivi
5. Procedimento secondo rivendicazione 1 in cui il pressaggio della fase d) garantisce uno spessore finale del prodotto alimentare compreso tra 0.5 e 3 mm.
6. Procedimento secondo rivendicazione 1 in cui il
10 prodotto alimentare ottenuto nella fase e) viene sottoposto ad abbattimento di temperatura
7. Procedimento secondo rivendicazione 6 in cui la temperatura di abbattimento è superiore a -20°C
8. Procedimento secondo rivendicazione 1 in cui il
15 prodotto ottenuto nella fase g) viene tagliato/porzionato in lastre rettangolari
9. Prodotto alimentare a base di carne confezionato sottovuoto in lastre ottenibile mediante un metodo come in una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti.
- 20 10. Confezione sottovuoto di un prodotto alimentare a base di carne comprendente una confezione sottovuoto al cui interno sono presenti una o più lastre sottili di carne cruda .

25

30



PER IL DIRIGENTE
IL FUNZIONARIO DELEGATO

SILVIA FERRARA

[Handwritten signature]

TAVOLA 1

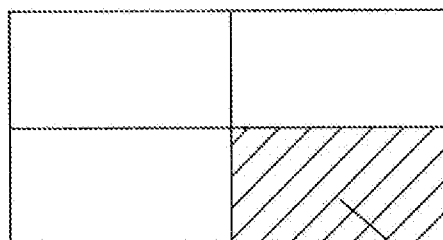


FIG 8

Singola
piastra



PER IL DIRIGENTE
IL FUNZIONARIO DELEGATO

SILVIA FERRARA
SILVIA FERRARA