

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 080 379**

21 Número de solicitud: 201300150

51 Int. Cl.:

A23B 4/10

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

15.02.2013

43 Fecha de publicación de la solicitud:

29.05.2013

71 Solicitantes:

**PREPARATIVOS ADITIVOS Y MATERIAS
PRIMAS, S.A. (100.0%)**

**Carrasco y Formiguera, 5-7
08192 Sant Quirze del Vallés (Barcelona) ES**

72 Inventor/es:

MARTINEZ CHAMORRO, Vanesa;

COSTA BARRES, Artur;

SOLIS PEREZ , Jordi y

PRAT CASTELLA, Jaume

74 Agente/Representante:

MANET GONZÁLEZ , Martí

54 Título: **Envoltura vegetal para productos curados**

ES 1 080 379 U

DESCRIPCIÓN

ENVOLTURA VEGETAL PARA CURADOS

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención, según se expresa en el enunciado de esta memoria descriptiva, se refiere al desarrollo de una envoltura con base de alginatos con la rigidez y dureza suficiente para aguantar el proceso de embutido, atado, 5 maduración y secado en productos cárnicos curados.

La envoltura, con una proporción de coextrusión entre un 4% y un 5% permite cubrir y proteger productos cárnicos curados, pudiendo sustituir las tripas naturales o artificiales, utilizadas hasta el día de hoy.

10 .

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Como es sabido, la mayor parte de la tecnología relacionada con la sustitución de la tripa natural en la elaboración de productos cárnicos curados se basaba en la aplicación de tripas de colágeno, celulosa o poliamida, las cuales han sido 15 ampliamente usadas en el sector cárnico. No se ha utilizado un envoltorio vegetal que permita atar, colgar y secar la pieza de embutido sin que los componentes propios de la envoltura no pasaran a ser un aditivo más de la masa cárnica.

El uso de los alginatos se reducía a reestructurados de carne o a la preparación de envolturas vegetales para las salchichas frescas, por tanto no se 20 contemplaba el uso de la envoltura vegetal para la preparación de productos cárnicos.

Por ello, el principal reto era encontrar una cobertura a base de alginatos que pudiera aplicarse en productos cárnicos curados y esta envoltura pudiera 25 aguantar la manipulación, torsión, atado y colgado al que se somete un producto curado que deba colgarse en secadero, dado que todos los envoltorios desarrollados acababan rompiéndose o se deshacían del cordón que los ataba.

DESCRIPCION DE LA INVENCION

30 El objetivo de la presente invención es resolver determinados inconvenientes que se han ido dando en los procedimientos anteriormente descritos y realizados con tripa natural a través de una envoltura vegetal que permita su uso en productos cárnicos curados:

- a) El uso de la nueva envoltura vegetal permite conseguir unos niveles de higiene superiores a los conseguidos con la tripa natural ya que la mezcla se puede preparar de forma diaria.
- 5 b) Se eliminan los problemas sanitarios referentes a la Encefalopatía bovina espongiforme derivados del uso de la tripa natural.
- c) La formulación de la envoltura vegetal permite también la incorporación de nuevos ingredientes, ya sea para aumentar su vida útil (conservantes) como pasta la formulación de nuevos productos con nuevos sabores (aromas).
- 10 d) Mejora en la percepción del producto final, tanto desde el punto de vista del cliente como desde el punto de vista de autoridades sanitarias.

La cobertura vegetal realizada con base de alginatos debe tener:

- a) Resistencia mecánica de la envoltura, es decir, el recubrimiento se una a la masa cárnica homogéneamente y asegure la integridad de la masa interna.
- 15 b) Permeabilidad a los gases y al vapor de agua, de manera que en los productos embutidos crudos la pasta ligue, ofrezca resistencia al corte y seque bien,
- c) Solidez contra la distensión al mismo tiempo que conserve un calibre uniforme y homogéneo entre piezas y al largo del tiempo.
- d) Buena capacidad de retracción para evitar la aparición de pliegues si la pasta
20 se contrae.
- e) Que no aporte sabores, olores y aromas extraños al producto final.
- f) Que no se note la película al masticar.
- g) Que no se enganche ni se adhieran la masa cárnica, tales como salchichas, entre sí una vez recubiertas con la envoltura vegetal.

- 25 Los componentes principales que forman la base de la envoltura son hidrocoloides (como alginato), fibras alimentarias y celulosas, sales endurecedoras (como cloruro cálcico) conjuntamente con diversos coadyuvantes, como sales, glicerina o alcohol, los cuales aunque se aplican en pequeña proporción pueden modificar las características de las coberturas y
30 variar el grado de características como estabilidad, elasticidad, resistencia mecánica, permeabilidad, tiempo de secado, etc.

En una proporción de coextrusión entre el 4% y el 5% el producto puede ser atado y colgado para proceder al secado del mismo. Con esta proporción, no

cabe alterar ningún parámetro de secado. La vida útil del producto es idéntica a la del producto embutido con tripa natural. Se aromatiza la cobertura sin tener incidencia tecnológica y se elimina cualquier regusto que ésta pueda proporcionar.

5

DESCRIPCIÓN DE UNA FORMA DE REALIZACIÓN

La presente invención se basa en producir una envoltura vegetal para productos cárnicos curados.

10 La envoltura se realiza en base a elaborar geles de alginato a una concentración del 7%. Se distribuye homogéneamente el gel sobre la masa a embutir, ya sea mediante coextrusión o cualquier otro método, pasando después la masa combinada por un baño de cloruro cálcico para ser solidificado.

15 La cobertura se aromatiza con el sabor del producto tradicional, eliminando cualquier tipo de regusto.

El curado es atado y colgado y se procede al secado habitual para este tipo de producto.

En función del peso del embutido, el grosor de la cobertura puede variar.

REIVINDICACIONES

1. Envoltura vegetal para productos curados caracterizada por componerse a base de geles de alginato aromatizados.