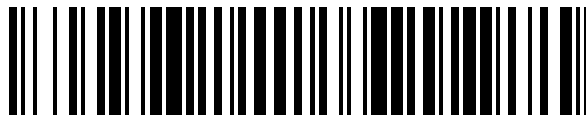


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 229 406**

21 Número de solicitud: 201930185

51 Int. Cl.:

A23L 17/00 (2006.01)

A23L 13/60 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

05.02.2019

43 Fecha de publicación de la solicitud:

14.05.2019

71 Solicitantes:

AIRES VIRGEN EXTRA, S.L. (100.0%)

C/ CALZADA, 5- 3º

36900 MARIN (Pontevedra) ES

72 Inventor/es:

DIAZ MARTINEZ, Ildefonso

74 Agente/Representante:

GARCIA RUIZ, Antonio-I

54 Título: **EMBUTIDO**

ES 1 229 406 U

EMBUTIDO

DESCRIPCIÓN

5

SECTOR DE LA TÉCNICA

La presente invención se refiere a un embutido cuyo ingrediente principal es el pulpo, pota, sepia, calamar o cualquier otro cefalópodo, mezclado con carne de cordero y fibras
10 obtenidas a partir de algas de origen marino.

El objeto de la invención es conseguir un embutido en el que el ingrediente principal no es la carne, como ocurre tradicionalmente, sino el pulpo.

15

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

En el campo de los embutidos, son variados los ingredientes que se utilizan, aunque siempre utilizando como principal ingrediente la carne, cuya preparación puede realizarse de
20 una u otra manera para que en definitiva se lleve a cabo la introducción de dicha carne en una tripa, artificial o natural, y obtener el definitivo embutido que, como es lógico en la preparación de la carne y de los ingredientes que intervengan, habrá que complementarlo con el aliño correspondiente.

25 Por consiguiente, los embutidos están siempre concebidos desde el punto de vista de ser cárnicos, bien sea de cerdo, de vacuno, de jabalí, ciervo, etc., pero nunca se ha previsto un embutido marinero o marino, es decir en el que el ingrediente principal sea una especie marina.

30 Tratando de obviar esta problemática, el propio solicitante es titular de la patente de invención P200701719, en la que se describe un embutido a base de pulpo, carne de cerdo y carne de ternera.

Como resulta obvio, este tipo de embutido, no resulta apto para su consumo para todo tipo de personas por la propia naturaleza de las carnes utilizadas.

En cualquier caso, en dicha patente no se contemplan otros ingredientes cárnicos, muy sabrosos, que es por lo que se plantea el presente modelo de utilidad.

5

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

10 El embutido que se preconiza, presenta la particularidad de estar constituido en base a un ingrediente principal que será carne de pulpo mezclada con carne de cordero y fibras obtenidas a partir de algas de origen marino.

15 Concretamente el embutido se obtendrá en base a una cantidad de pulpo comprendida entre el 80 y el 85%, una cantidad de carne de cordero comprendida entre el 10 y el 18% y fibras obtenidas a partir de algas de origen marino entre el 1 y el 3%, de manera que toda esa mezcla debidamente acondicionada se introduce en una tripa que se anuda por sus extremos para obtener el embutido en cuestión.

20 Evidentemente el embutido, en lugar de tener como ingrediente principal el pulpo, podría tener cualquier otra especie marina similar al pulpo, como puede ser el calamar, sepia, pota o similar, que sustituiría lógicamente al pulpo por la nueva especie, pero manteniendo el resto de los ingredientes tal y como se han comentado.

25 En cuanto a las fibras obtenidas a partir de algas de origen marino éstas hacen que la masa sea compacta y ante una rotura de la tripa del embutido el mismo no se deshaga, sino que mantenga su forma compacta.

30 En cuanto al procedimiento de obtención del embutido, como es lógico, el pulpo deberá cocerse previamente y picarse, de manera que el proceso se asemejaría al proceso convencional de obtención de embutidos, con la única salvedad de la inclusión de este tipo de nuevos ingredientes.

EJEMPLO DE REALIZACION

- 5 Para una cantidad de embutido de 10 Kg. se tomaron:
8 Kg. de pulpo picado tras la cocción del mismo; 1,8 Kg. de carne de cordero, preferentemente halal-musulmán, también picada y 200 gramos de fibra celulosa obtenida de algas de origen marino, efectuándose el mezclado de todos esos ingredientes, y tras reposar la mezcla durante 12 horas se procedió a la introducción de la masa en la tripa,
- 10 consiguiéndose distintas unidades de embutido hasta consumir los 10 Kg. de producto, obteniendo un embutido de pulpo que no solo resulta original o novedoso en el tipo de ingrediente principal utilizado sino que ofreció un óptimo y agradable sabor.

15

REIVINDICACIONES

1ª.- Embutido, caracterizado porque presenta la siguiente composición:

- 5
- Cefalópodo, entre el 80 y el 85%.
 - Carne de cordero, entre el 10 y el 18%.
 - Fibras obtenidas de algas de origen marino, entre el 1 y el 3%.