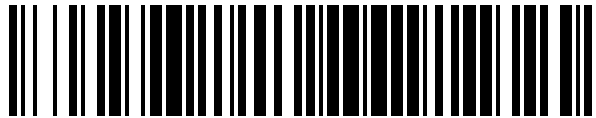


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 232 998**

21 Número de solicitud: 201900303

51 Int. Cl.:

A23L 13/60 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

12.06.2019

43 Fecha de publicación de la solicitud:

29.07.2019

71 Solicitantes:

**OLE JAEN S.L. (100.0%)
C/ Pelayo nº 14, Ático 65
35010 Las Palmas de G. C. (Las Palmas) ES**

72 Inventor/es:

GOMEZ SERRANO, Luis Ramón

74 Agente/Representante:

ZERPA MARRERO, Jorge Juan

54 Título: **Receta para la elaboración de un embutido de cerdo**

ES 1 232 998 U

DESCRIPCIÓN

Receta para la elaboración de un embutido de cerdo.

5 Objeto de la invención

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a una receta para la elaboración de un embutido de cerdo.

10 Más en particular, el objeto de la invención se centra en una composición de ingredientes para la elaboración de un embutido a base de cerdo de raza ibérica, en particular un chorizo de pasta blanda.

15 Campo de aplicación de la invención

15 El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria dedicada a la elaboración de productos alimentarios, centrándose particularmente en el ámbito de los embutidos y más concretamente el chorizo blando de cerdo de raza ibérica.

20 Antecedentes de la invención

20 Como referencia al estado actual de la técnica, cabe señalar que, si bien se conocen múltiples recetas distintas para la elaboración tradicional de embutidos y en particular de chorizo, siendo uno de ellos el chorizo de masa blanda tradicional de las Islas Canarias, por ejemplo el de la localidad de Teror, en las que se incluyen diferentes tipos y cantidades de ingredientes, al menos por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ninguna que concretamente presente características constitutivas iguales o semejantes a las que presenta la receta que se reivindica.

30 Explicación de la invención

30 La receta para la elaboración de un embutido de cerdo, como se ha apuntado anteriormente, se centra en una composición de ingredientes para la elaboración de un embutido, en particular un chorizo de pasta blanda a base de cerdo de raza ibérica.

35 Concretamente, dichos ingredientes son los que se enumeran a continuación, incorporándose en las proporciones indicadas:

- 40 - Tocino y carne de cerdo de raza ibérica: 89 %
- Ajos: 2 %
- Sal: 1,8 %
- 45 - Pimienta: 0,7 %
- Pimentón: 3,7 %
- Vino blanco: 2,8 %

50 Los porcentajes indicados corresponden al peso total del conjunto de ingredientes en crudo. Adicionalmente, a los citados ingredientes también se añade:

- aceite de oliva virgen extra,

- mezcla de varias especias,
 - harina de soja,
 - 5 - dextrosa,
 - dextrina de patata,
 - 10 - emulgentes (E-451,E-452),
 - potenciador del sabor (E-621),
 - antioxidantes (E-320, 321, 316 y 331).
- 15 Con ello, el procedimiento de elaboración del chorizo es el siguiente:
- En primer lugar, se muele el tocino y carne de cerdo ibérico.
 - 20 - Una vez molida la carne, se le añaden el resto de ingredientes y se amasan durante una hora de forma artesanal.
 - Seguidamente, se deja reposar la masa durante un período de tiempo de entre seis a siete horas.
 - 25 - Una vez concluida la fase de reposo, se pasa al proceso de embutido, amarrado, envasado en sus diferentes formatos (tripa natural, sintética, envase pet, envase de cristal) y se procede al etiquetado.
 - 30 - Finalmente el producto pasa por un proceso de curación de entorno a doce horas, dependiendo de la estación del año.

35 Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan, haciéndose constar que podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo siempre que no se modifique lo fundamental.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Receta para la elaboración de un embutido de cerdo que, consistente en un chorizo de pasta blanda, está caracterizado por el hecho de que la composición y proporción de los ingredientes que comprende son:
- tocino y carne de cerdo de raza ibérica: 89%,
 - ajos: 2%,
 - 10 - sal: 1,8%,
 - pimienta: 0,7%,
 - 15 - pimentón: 3,7%,
 - vino blanco: 2,8%.
- 20 2. Receta para la elaboración de un embutido de cerdo, según la reivindicación 1, caracterizado porque, adicionalmente, también comprende:
- aceite de oliva virgen extra,
 - especias,
 - 25 - harina de soja,
 - dextrosa,
 - 30 - dextrina de patata,
 - emulgentes (E-451,E-452),
 - potenciador del sabor (E-621),
 - 35 - antioxidantes (E-320, 321, 316 y 331).