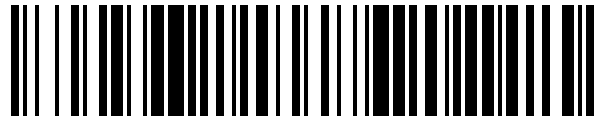


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 237 102**

21 Número de solicitud: 201900398

51 Int. Cl.:

A23C 19/16 (2006.01)

A01J 27/02 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

21.08.2019

43 Fecha de publicación de la solicitud:

07.11.2019

71 Solicitantes:

**ORTEGA GIL, Pedro (100.0%)
Barcelona nº 2 - 7 (Playa del Inglés)
35100 San Bartolomé de Tirajana (Las Palmas) ES**

72 Inventor/es:

ORTEGA GIL, Pedro

74 Agente/Representante:

ZERPA MARRERO, Jorge Juan

54 Título: **Producto alimenticio embutido**

ES 1 237 102 U

DESCRIPCIÓN

Producto alimenticio embutido.

5 **Objeto de la invención**

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un producto alimenticio embutido que aporta a la función a que se destina ventajas y características, que se describen en detalle más adelante, y que suponen una mejora en el estado actual de la técnica.

Más en particular, el objeto de la invención se centra en un producto alimenticio, en particular un queso crema o queso cremoso, de los denominados para untar, que presenta la particularidad de estar embutido o embuchado en tripa, ya sea natural o artificial, proporcionando un modo de envasado que, además de más económico y práctico de utilizar, es más beneficioso medioambientalmente hablando, al evitar la utilización de envases de plástico.

20 **Campo de aplicación de la invención**

El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria alimentaria, centrándose particularmente en el ámbito de los productos lácteos, particularmente los quesos y más concretamente los quesos crema, abarcando al mismo tiempo el ámbito de los productos que se comercializan embutidos o embuchados en tripa.

25 **Antecedentes de la invención**

Como es sabido, actualmente existen en el mercado múltiples tipos de productos consistentes en quesos crema o quesos cremosos, del tipo que se pueden untar. En todos ellos, sin embargo, el envase utilizado para su comercialización es un envase de plástico, normalmente de tipo tarrina, por lo que su producción genera un residuo de difícil eliminación si no se recicla adecuadamente.

El objetivo de la presente invención es, pues, proporcionar al mercado una solución práctica y ecológica para la producción de dicho tipo de quesos eliminando la necesidad de utilizar dicho tipo de envases al aprovechar un método de envasado tradicional, aunque nunca antes utilizado para este tipo de producto, pues los embutidos suelen ser de carne, especialmente de cerdo, y que es mucho más económico y fácil de producir pero, sobre todo, que no genera ningún tipo de residuo contaminante o de difícil eliminación, especialmente cuando se trata de tripa natural.

Por otra parte, y como referencia al estado actual de la técnica, cabe señalar que, al menos por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ningún producto alimenticio embutido que presente las características técnicas y constitutivas que presenta el que aquí se reivindica.

45 **Explicación de la invención**

El producto alimenticio embutido que la invención propone permite alcanzar satisfactoriamente los objetivos anteriormente señalados, estando los detalles caracterizadores que lo distinguen convenientemente recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan a la presente descripción.

En concreto, el producto alimenticio que la invención propone, como se ha apuntado anteriormente, es un queso crema o queso cremoso, de los denominados para untar, que, a

diferencia de otros productos del mismo tipo, en lugar de ir envasado en un envase de plástico tipo tarrina o similar, presenta la particularidad de estar embutido o embuchado en tripa, ya sea natural o artificial, sirviendo esta como envasado del producto, con independencia de que, adicionalmente, pueda incorporar algún envoltorio externo adicional, por ejemplo de celofán, para proporcionar la necesaria protección higiénica en el transporte y almacenamiento del producto.

Además, opcionalmente, de modo similar a como se hace con los embutidos tradicionales de carne, el producto alimenticio de la invención puede estar compuesto por varias raciones definidas por los nudos que efectuados mediante un cordel o similar dividen la tripa rellena con el queso cremoso y que, además, las mantiene unidas entre sí.

Con ello, el producto de la invención proporciona un formato novedoso para el mercado del queso crema, permitiendo eliminar la utilización de envases de plástico y llevar al mercado un producto más fresco y con más rotación.

Descripción de los dibujos

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, se acompaña a la presente memoria descriptiva, como parte integrante de la misma, de unas hojas de dibujos, en que, con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

La figura número 1.- Muestra una vista esquemática en perspectiva de un ejemplo del producto alimenticio embutido objeto de la invención, en un ejemplo del mismo conformado por varias unidades atadas entre sí.

Y la figura número 2.- Muestra una vista esquemática en perspectiva de una porción del producto alimenticio embutido, según la invención, apreciándose los componentes del mismo.

Realización preferente de la invención

A la vista de las mencionadas figuras, y de acuerdo con la numeración adoptada, se puede apreciar en ellas un ejemplo no limitativo del producto alimenticio embutido preconizado, el cual comprende lo que se describe en detalle a continuación.

Así, tal como se observa en dichas figuras, el producto alimenticio (1) en cuestión consiste en un queso crema o queso cremoso (2), de los denominados para untar, que está embutido o embuchado en una porción de tripa (3), de manera que dicha tripa (3) constituye el envase contenedor de dicho queso cremoso (2) para la comercialización del mismo.

En una forma de realización, la tripa (3) que constituye el envase del queso cremoso (2) es tripa natural, es decir, obtenida a partir de tripa de animal, por ejemplo cerdo o cordero.

Y, en otra forma de realización, la tripa (3) que constituye el envase del queso cremoso (2) es tripa artificial, es decir, producida a partir de colágeno, celulosa u otros productos.

Opcionalmente, el producto alimenticio (1) está compuesto por múltiples raciones (1a) de queso cremoso (2) embutido en porciones de tripa (3) definidas por nudos (4a) efectuados en la misma mediante un mismo cordel (4) o similar que, además, las mantiene unidas entre sí.

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.- Producto alimenticio embutido **caracterizado** por consistir en un queso crema o cremoso (2), de los denominados para untar, que está embutido o embuchado en una porción de tripa (3), de manera que dicha tripa (3) constituye el envase contenedor de dicho queso cremoso (2) para la comercialización del mismo.
- 10 2.- Producto alimenticio embutido, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque la tripa (3) que constituye el envase del queso cremoso (2) es tripa natural, es decir, obtenida a partir de tripa de animal, por ejemplo cerdo o cordero.
- 15 3.- Producto alimenticio embutido, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque la tripa (3) que constituye el envase del queso cremoso (2) es tripa artificial, es decir, producida a partir de colágeno, celulosa o otros productos.
- 4.- Producto alimenticio embutido, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, **caracterizado** porque está compuesto por múltiples raciones (1a) de queso cremoso (2) embutido en porciones de tripa (3) definidas por nudos (4a) efectuados en la misma mediante un mismo cordel (4) o similar que, además, las mantiene unidas entre sí.

