



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



① Número de publicación: **2 221 810**

② Número de solicitud: 200301492

⑤ Int. Cl.7: **A23L 1/328**

⑫

SOLICITUD DE PATENTE

A1

② Fecha de presentación: **26.06.2003**

④ Fecha de publicación de la solicitud: **01.01.2005**

④ Fecha de publicación del folleto de la solicitud:
01.01.2005

⑦ Solicitante/s: **EMBUTIDOS MARINEROS, S.L.**
Muelle Pesquero de Bonanza, 42-43
11540 Sanlúcar de Barrameda, Cádiz, ES

⑦ Inventor/es: **Viva Sánchez, José**

⑦ Agente: **González Crespo, Carmen**

⑤ Título: **Embutido de huevas de pescado en tripa artificial alimentaria.**

⑦ Resumen:

Embutido de huevas de pescado en tripa artificial alimentaria.

Embutido de huevas de pescado en tripa artificial alimentaria que consiste en la limpieza de huevas de bacalao, merluza, brotola y similares previamente limpiadas de piel y elementos naturales desechables, las cuales se incorporan en el interior de tripas artificiales alimentarias durante un tiempo de cocción que oscila entre 30 y 60 minutos a una temperatura que oscila entre 90 y 115 grados centígrados, adicionándose por cada kilogramo de huevas incorporado en el interior de la tripa, entre 10 gramos y 20 gramos de sal, pudiendo adicionarse un potenciador de sabor configurado como glutamato de monosodio en una cantidad que oscila entre 0,5 y 1,5 gramos por cada kilogramo.

ES 2 221 810 A1

DESCRIPCIÓN

Embutido de huevas de pescado en tripa artificial alimentaria.

Objeto de la invención

La presente memoria descriptiva se refiere a una solicitud de una Patente de Invención correspondiente a un embutido de huevas de pescado en tripa artificial alimentaria, tal y como pueden ser huevas de bacalao, merluza, brotola y similares, debidamente condimentadas con sal y embutidas en un material adecuado, conocido como "tripa de embutido" que constituye una tripa artificial alimentaria.

Campo de la invención

Esta invención tiene su aplicación dentro de la industria dedicada a la fabricación de productos alimentarios, especialmente de productos alimentarios derivados del pescado.

Antecedentes de la invención

Por parte del solicitante se desconoce la existencia en la actualidad de una invención que presente las características que se describen en esta memoria.

Descripción de la invención

El embutido de huevas de pescado en tripa artificial alimentaria que la invención propone, se configura a partir de la selección de las huevas cuya piel se encuentre deteriorada por una manipulación inadecuada o por otras razones, huevas que una vez lavadas, a las cuales se eliminan las partes de piel sobrantes, así como las impurezas y elementos naturales desechables de la hueva, tal y como puede ser sangre, tripas, etc., se le adiciona sal y se efectúa el embutido en una tripa artificial de cualidad alimentaria.

De forma más concreta, el embutido de huevas de pescado en tripa artificial alimentaria objeto de la invención, se configura a partir de la selección de las huevas que por cualquier causa presenten una estructura determinada como carente de aprovechamiento para su distribución convencional, las cuales son sometidas a una etapa de tratamiento, con objeto de eliminar las partes de piel sobrantes, impurezas y elementos naturales desechables, las cuales son adicionadas con sal para posteriormente realizar el embutido del producto constitutivo de la hueva de pescado en el interior de una tripa artificial de cualidad alimentaria, pudiéndose añadir algún saborizante o colorante si el producto lo requiere.

Las huevas son embutidas en la citada tripa artificial alimentaria en porciones de más o menos 4 centímetros de diámetro que presentan una longitud que oscila entre 10 centímetros y 30 centímetros, dependiendo del tipo de mercado al cual va dirigido este producto.

Para proceder a continuación a su pertinente cocción, quedando el producto configurado a partir de las huevas, tripa artificial alimentaria y la sal totalmente esterilizado.

Consecuentemente, se obtiene un embutido de huevas que presenta una mayor comodidad en el manejo, a tenor de estar constituido por un producto compacto fácil de envasar y que permite su pertinente corte en rodajas, proporcionando un magnífico aspecto comercial.

El costo general del producto es más reducido al estar constituido a partir de una materia prima cuya

piel protectora ha sido retirada para su incorporación en el interior de la tripa artificial alimentaria por encontrarse deteriorada la piel protectora natural y su sabor, olor y color ofrecen mejoras para permitir la adición al producto antes de embutirlo, su punto de sal, y si lo precisa la aplicación de un saborizante y colorante.

El proceso de cocción en tripa artificial alimentaria que genera la esterilización del mismo por cocción, proporciona al producto obtenido una mayor y mejor conservación del mismo, pudiendo obtenerse una mayor duración desde el momento en que se efectúa el envasado hasta el consumo directo por el público.

Debe indicarse que las huevas incorporadas en la tripa artificial alimentaria configurando un embutido, serán posteriormente aliñadas o adicionadas con distintos productos comestibles, tal y como puede ser salsa vinagreta, mahonesa, etc., que facilite la ingesta del producto presentando características totalmente naturales del producto envasado y configurado como un embutido previamente sometido a cocción, evitando al industrial consumidor una manipulación adicional, y solamente requiriendo operaciones de corte y adición de aliño.

Realización preferente de la invención

El embutido de huevas de pescado en tripa artificial alimentaria que la invención propone, se configura por sí mismo como un embutido configurado a base de huevas de pescado incorporadas en una tripa artificial de cualidad alimentaria, que permite su mantenimiento y posterior adición de aliño sin requerir tratamiento alguno, salvo su mantenimiento a una temperatura apropiada.

El embutido de huevas de pescado en tripa artificial alimentaria se realiza mediante la incorporación de las huevas previa retirada de los elementos sobrantes, tal y como puede ser la piel rota o rasgada, impurezas, sangre, tripas, etc., incorporándose en el interior de la tripa artificial alimentaria el contexto de las huevas adicionadas con sal, realizándose una cocción de la tripa alimentaria con su contenido de huevas y la sal que se adiciona en una cantidad que oscila entre 10 y 20 gramos por cada kilogramo de huevas, sometiéndose a una etapa de cocción que oscila entre 30 minutos y 60 minutos, de acuerdo con la longitud y grosor del embutido configurado a tenor de la introducción de las huevas en el interior de la tripa artificial alimentaria, a una temperatura que oscila entre 90 grados centígrados y 115 grados centígrados.

Debe indicarse que la cantidad proporcional de sal añadida durante el proceso de cocimiento oscila entre 10 y 20 gramos por cada kilogramo de huevas, cantidad que se adiciona de acuerdo con la procedencia de la hueva en sí y de la clase de pescado de la cual proviene.

La invención puede estar implementada con un potenciador de sabor configurado como un glutamato de monosodio en una cantidad que oscila entre 0,5 gramos y 1,5 gramos por kilogramo.

En la invención no se contempla la incorporación de conservantes ni colorantes, ya que después de realizado el cocimiento de la hueva entripada con los elementos adicionados, se mantiene en un frigorífico.

REIVINDICACIONES

1. Embutido de huevas de pescado en tripa artificial alimentaria de los constituidos a partir de huevas de bacalao, merluza, brotola y similares, cuya piel esté deteriorada por manipulación inadecuada o por otras razones, **caracterizado** por estar constituido a partir de huevas sometidas a una etapa de lavado, eliminándose la piel sobrante, impurezas y elementos naturales desechables de la hueva, adicionándose de 10 a 20 gramos de sal por kilogramo e incorporándose en el interior de una tripa artificial alimentaria, procediéndose a su cocción, una vez embutida la hueva en la tripa durante un tiempo que oscila entre 30 minutos y 60 minutos, de acuerdo con la longitud y grosor del

producto configurado, el cual presenta un diámetro de más o menos 4 centímetros, y una longitud que oscila entre 10 centímetros y 30 centímetros.

5 2. Embutido de huevas de pescado en tripa artificial alimentaria, según la primera reivindicación, **caracterizado** porque la cocción del producto embutido de huevas incorporado en el interior de la tripa artificial alimentaria, se efectúa entre 90 grados centígrados y 115 grados centígrados.

10 3. Embutido de huevas de pescado en tripa artificial alimentaria, según la primera reivindicación, **caracterizado** por incorporar un potenciador de sabor configurado como glutamato de monosodio, en una cantidad que oscila entre 0,5 gramos y 1,5 gramos por cada kilogramo.

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

① ES 2 221 810

② Nº de solicitud: 200301492

③ Fecha de presentación de la solicitud: 26.06.2003

④ Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤ Int. Cl.7: A23L 1/328

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	BANNERMAN A.M. Processing cod roes. Torry Advisory Note Nº 18, 1964 [en línea] Abeerdeen UK [recuperado el 12.11.2004] Recuperado de Internet: <URL:http://www.fao.org/wairdocs/tan/x5899E/x5899e00.htm>	1,2
A	JP 63-042673 A (SABURO YAMASHITA) 23.02.1988 (resumen) [en línea] [recuperado el 11.11.2004] Recuperado de EPO PAJ Database.	1,2
A	JP 56-072664 A (KAMIYAMA SHOKUHIN KOGYO KK) 16.06.1981 (resumen) [en línea] [recuperado el 11.11.2004] Recuperado de EPO PAJ Database.	1,2
A	JP 60-153777 A (NISHIN OIL MILLS LTD) 13.08.1985 (resumen) [en línea] [recuperado el 11.11.2004] Recuperado de EPO WPI Database.	1,2
A	JP 61-100172 A (OKAMURA SHOKUHIN KOGYO:KK) 19.05.1986 (resumen) [en línea] [recuperado el 11.11.2004] Recuperado de EPO PAJ Database.	1,2
A	JP 58-179645 A (HOTSUKAIDOU HORIKAWA:KK) 20.10.1983 (resumen) [en línea] [recuperado el 11.11.2004] Recuperado de EPO PAJ Database.	1,2
A	JP 2000308472 A (NITTA GELATIN INC) 07.11.2000 (resumen) [en línea] [recuperado el 11.11.2004] Recuperado de EPO PAJ Database.	1,2

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia

Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría

A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita

P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud

E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

para todas las reivindicaciones

para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe

12.11.2004

Examinador

A. Polo Díez

Página

1/1