



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

① Número de publicación: **2 311 374**

② Número de solicitud: 200602447

⑤ Int. Cl.:
A23L 1/325 (2006.01)
A23P 1/00 (2006.01)

⑫

PATENTE DE INVENCION

B1

⑫ Fecha de presentación: **27.09.2006**

⑬ Fecha de publicación de la solicitud: **01.02.2009**

Fecha de la concesión: **10.09.2009**

⑮ Fecha de anuncio de la concesión: **28.09.2009**

⑯ Fecha de publicación del folleto de la patente:
28.09.2009

⑰ Titular/es: **EMBUTIDOS MARINEROS, S.L.U.**
Polígono Industrial Rematacaudales II, s/n
11540 Sanlúcar de Barrameda, Cádiz, ES

⑱ Inventor/es: **Viva Sánchez, José**

⑳ Agente: **González Crespo, Carmen**

㉑ Título: **Proceso para la obtención de embutidos a partir de productos alimenticios procedentes de agua salada y de agua dulce.**

㉒ Resumen:

Proceso para la obtención de embutidos a partir de productos alimenticios procedentes de agua salada y de agua dulce, que consiste en: la limpieza y preparación del producto, eliminando cualquier elemento no comestible; dependiendo del tipo de producto, un precocido para eliminación de impurezas orgánicas, y triturado; un amasado y compactado, con las ovas o huevas del producto, y en ocasiones proteínas y/o aditivos alimentarios, sazonado, y, según los casos, potenciadores de sabor, otorgándole una forma preferentemente cilíndrica de longitud y grosor deseados; una fase de cocción a temperaturas y tiempos variables según las características del producto en cada caso. Opcionalmente la masa puede ser depositada en moldes apropiados de formatos variables para su posterior envasado. El producto final se presenta congelado o a temperatura ambiente refrigerado, y alternativamente, se puede presentar en crudo.

ES 2 311 374 B1

Aviso: Se puede realizar consulta prevista por el art. 37.3.8 LP.

DESCRIPCIÓN

Proceso para la obtención de embutidos a partir de productos alimenticios procedentes de agua salada y de agua dulce.

Objeto de la invención

La invención se refiere, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, a un proceso para la obtención de embutidos a partir de productos alimenticios procedentes de agua salada y de agua dulce.

Más concretamente, el objeto de la presente invención consiste en un procedimiento, mediante el cual, a partir de productos alimenticios procedentes del mar (agua salada) o de ríos (agua dulce), se consigue un producto final embutido o enmoldado que se puede cortar en rodajas o trozos sin riesgo de que se desmorone, pudiéndose comercializar congelado o a temperatura ambiente refrigerado, ya cocido o en crudo.

Campo de aplicación

El campo de aplicación de la presente invención es el de la industria alimentaria, y especialmente el de la industria alimentaria de pescados y mariscos.

Antecedentes de la invención

En la actualidad, y con referencia al estado actual de la técnica, debe mencionarse que por parte del peticionario de la presente invención se desconoce la existencia de ninguna invención sobre un proceso para la obtención de embutidos a partir de productos alimenticios procedentes de agua salada y de agua dulce semejante.

Explicación de la invención

Así, el proceso para la obtención de embutidos a partir de productos alimenticios procedentes de agua salada y de agua dulce que la invención propone consiste en los siguientes pasos:

- inicialmente se procede a la limpieza y preparación del producto o productos a embutir, eliminando la piel, caparazón, concha o cualquier otro elemento natural no comestible y por tanto desechable,

- pasándose posteriormente, y dependiendo del tipo de producto, a una fase de precocido para la eliminación de impurezas orgánicas del producto o productos a embutir.

- A continuación se pasa a la fase de amasado y compactado de dichos productos, los cuales previamente han podido ser triturados o no, según sus características.

Cabe señalar, que para conseguir el compactado de la masa se utilizan generalmente las ovas o huevas de los productos, aunque para algunos de ellos se hace necesario añadir a la masa proteínas y/o aditivos de uso alimentario en proporciones variables según la masa a tratar.

En esta fase de amasado y compactado se procede también al sazonado de la masa el cual lógicamente se realizará en proporción variable de sal, por cada kilogramo de masa a tratar, así como, según los casos, al aporte de potenciadores de sabor de uso alimentario.

Finalmente, cabe destacar, que en esta fase se otorga al producto de una forma preferentemente cilíndrica y de longitud y grosor según la configuración deseada para su comercialización, pudiendo también, y opcionalmente, ser depositada la masa en moldes apropiados de formatos variables para su posterior envasado.

- Seguidamente, y con el producto final ya embutido o enmoldado, se procede a su cocción a tempera-

turas y tiempos variables según las características del producto o productos que integran la masa embutida en cada caso.

De este modo se consigue un producto final embutido que se puede cortar en rodajas o trozos sin riesgo de que se desmorone, pudiéndose comercializar congelado o refrigerado.

Alternativamente, el producto final se puede comercializar en crudo, para que sea el propio consumidor quien le de la textura de cocción que más le apetezca.

El descrito proceso para la obtención de embutidos a partir de productos alimenticios procedentes de agua salada y de agua dulce representa, por consiguiente, una innovación de características desconocidas hasta ahora para tal fin, razones que unidas a su utilidad práctica, la dotan de fundamento suficiente para obtener el privilegio de exclusividad que se solicita.

Ejemplo de realización preferente de la invención

A continuación se describe un ejemplo proceso para la obtención de embutidos a partir de productos alimenticios procedentes de agua salada y de agua dulce según la invención, constituido a partir de carne de cangrejo.

De este modo, el embutido de carne de cangrejo de río que la invención propone, se configura por sí mismo como un embutido configurado a base de carne de cangrejo de río incorporada en una tripa artificial de cualidad alimentaria, que permite su mantenimiento y posterior adicionado de aliño sin requerir tratamiento alguno, salvo su mantenimiento a una temperatura apropiada.

El embutido de carne de cangrejo de río en tripa artificial alimentaria se realiza mediante la incorporación de la carne 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 la carne adicionada con sal, realizándose una cocción de la tripa alimentaria con su contenido de carne de cangrejo y la sal que se adiciona en una cantidad que oscila entre 10 y 20 gramos por cada kilogramo de carne, 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 la carne 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 carne, cantidad que se adiciona de acuerdo con la procedencia del cangrejo de río en sí y 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 este caso, no se contempla la incorporación de conservantes ni colorantes, ya que después de realizado el cocimiento de la carne de cangrejo entripada con los elementos adicionados, se mantiene en un frigorífico.

Descrita suficientemente la naturaleza de la invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más amplia su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan, ha-

ciendo constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejem-

plo, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba siempre que no se altere, cambie o modifique su principio fundamental.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

REIVINDICACIONES

1. Proceso para la obtención de embutidos a partir de productos alimenticios procedentes de agua salada y de agua dulce, mediante el cual, a partir de productos alimenticios procedentes del mar (agua salada) o de ríos (agua dulce), se consigue un producto final embutido o enmoldado que se puede cortar en rodajas o trozos sin riesgo de que se desmorone, **caracterizado** por el hecho de consistir en:

- la limpieza y preparación del producto o productos a embutir, eliminando la piel, caparazón, concha o cualquier otro elemento natural no comestible y por tanto desechable,

- dependiendo del tipo de producto, una fase de precocido para la eliminación de impurezas orgánicas del producto o productos a embutir,

- dependiendo del tipo de producto y de sus características, una fase de triturado,

- una fase de amasado y compactado de dichos productos, para la cual se utilizan generalmente las ovas o huevas de los productos, aunque para algunos de ellos se hace necesario añadir a la masa proteínas y/o aditivos de uso alimentario en proporciones variables según la masa a tratar; fase que incluye el sazonado de la masa que se realizará en proporción variable de sal, por cada kilogramo de masa a tratar; así como, según los casos, al aporte de potenciadores de

sabor de uso alimentario; y fase en la que se otorga al producto de una forma preferentemente cilíndrica y de longitud y grosor según la configuración deseada para su comercialización,

- finalmente, y con el producto final ya embutido, se procede a una fase de cocción a temperaturas y tiempos variables según las características del producto o productos que integran la masa embutida en cada caso.

2. Proceso para la obtención de embutidos a partir de productos alimenticios procedentes de agua salada y de agua dulce, según la reivindicación 1, **caracterizado** por el hecho de que la masa puede opcionalmente ser depositada en moldes apropiados de formatos variables para su posterior envasado.

3. Proceso para la obtención de embutidos a partir de productos alimenticios procedentes de agua salada y de agua dulce, según las reivindicaciones 1 y 2, **caracterizado** por el hecho de que el producto final se presenta congelado o a temperatura ambiente refrigerado.

4. Proceso para la obtención de embutidos a partir de productos alimenticios procedentes de agua salada y de agua dulce, según las reivindicaciones 1 a 3, **caracterizado** por el hecho de que, alternativamente, el producto final se puede presentar en crudo, para que sea el propio consumidor quien le de la textura de cocción que desee.



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

① ES 2 311 374

② Nº de solicitud: 200602447

③ Fecha de presentación de la solicitud: **27.09.2006**

④ Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤ Int. Cl.: **A23L 1/325** (2006.01)
A23P 1/00 (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	EP 1486127 A1 (WANG) 15.12.2004, columna 1, párrafo 1; columna 2, párrafos 6-9.	1-4
X	JP 60153777 A (NISSHINOIL MILLS LTD) 13.08.1985, (resumen) [on line] [recuperado el 07.01.2009] Recuperado de la base de datos EPOQUE EPODOC.	1-4
X	FR 2058545 A (GAUTIER) 28.05.1971, documento completo.	1-4
X	ES 2221810 A1 (EMBUTIDOS MARINEROS, S.L.) 01.01.2005, columna 1, líneas 23-57.	1-4
X	ES 2201913 A1 (GAZTELUMENDI) 16.03.2004, columna 1, línea 55 - columna 2, línea 18.	1-4

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

08.01.2009

Examinador

J. López Nieto

Página

1/1