

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 403 548**

21 Número de solicitud: 201131818

51 Int. Cl.:

A23B 4/005 (2006.01)

A23L 1/31 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

11.11.2011

43 Fecha de publicación de la solicitud:

20.05.2013

71 Solicitantes:

**CENRO SOCIEDAD COOPERATIVA (100.0%)
C/ PARTIDA EL SASO POLÍG. 10, PARC 391
44556 MOLINOS (Teruel) ES**

72 Inventor/es:

SOLER MOLES, Joaquín

74 Agente/Representante:

ALMAZÁN PELEATO, Rosa María

54 Título: **PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACIÓN DE ELABORADOS CÁRNICOS LISTOS PARA EL CONSUMO Y ELABORADO CÁRNICO ASÍ PREPARADO.**

57 Resumen:

Procedimiento para la preparación de elaborados cárnicos listos para el consumo y elaborado cárnico así preparado.

El procedimiento de preparación de elaborados cárnicos incluye las etapas de: introducir la pieza en un recipiente junto con aceite de oliva en una proporción de 5 litros de aceite/8 kilogramos de carne; cocer en el seno del aceite a una temperatura de 160°C durante 120 minutos y aumentar la temperatura a 180°C durante 30 minutos, extraer la pieza del recipiente de cocción, escurrir y enfriar en abatidor térmico hasta una temperatura interior de 2°C, introducir la pieza en un recipiente adecuado junto con el aceite de oliva de cocción cubriéndola en su totalidad, someter al recipiente a un tratamiento por inmersión en agua caliente a una temperatura del agua entre 70 y 72°C o hasta una temperatura interior de la pieza de 66°C y enfriar en abatidor térmico hasta temperatura de conservación.

ES 2 403 548 A1

DESCRIPCIÓN

PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACIÓN DE ELABORADOS CÁRNICOS LISTOS PARA EL CONSUMO Y ELABORADO CÁRNICO ASÍ PREPARADO

La presente invención se refiere a un procedimiento para la preparación de elaborados cárnicos, así como al producto elaborado así obtenido, ya listo para el consumo, bien sea en frío o previamente calentado.

Más en particular, el presente procedimiento para la preparación de elaborados cárnicos proporciona una pieza de carne, tal como de cordero, cochinitillo, cabrito, etc., preferente de cordero lechal, ya lista para el consumo, donde la pieza de carne, adecuadamente limpiada de forma previa, se somete a un paso de procedimiento en el que se trata con aceite de oliva, de forma que finalmente se obtiene una pieza de carne de configuración adecuada para su consumo final, por ejemplo envasada a modo de plato preparado o a modo de conserva.

Por ello, la invención encuentra su aplicación en la industria dedicada al tratamiento de productos cárnicos, en particular de tratamiento de carnes de cordero, cochinitillo, cabrito, etc.

Son conocidos muy diversos procedimientos de tratamiento de la carne destinada al consumo por parte del usuario final, principalmente basadas en los habituales procesos de adobado en crudo, que implican la maceración de la carne previamente limpia, eviscerada y despiezada, a menudo también cortada en filetes, durante cierto tiempo en un aderezo determinado.

Otros procedimientos para la preparación de carne son, por ejemplo los escritos en los documentos ES2340752, ES2303407 o ES2200694. Así, el documento ES2340752 describe un procedimiento de precocinado de cochinitillos, corderos o cabritos donde se selecciona el cordero, cochinitillo o cabrito en las granjas con pocos días de vida, menos de 30 en todos los casos. Una vez sacrificados se trasladan a las instalaciones donde se limpian, se trocean en porciones y se les añade agua, sal y aceite. Las porciones se envasan en vacío del 100% en bolsas de cocción de gran resistencia a altas temperatura para luego

introducirlas al horno industrial de vapor a 75°C - 78°C durante unas 10 ó 12 horas. Luego se introduce en un batidor de temperatura, que según la opción que elijamos, baja la temperatura hasta los 3°C en una hora y media o hasta menos 18°C en cuatro horas. Manteniendo una temperatura de refrigeración se consigue en el producto una caducidad de más de 3 meses y a temperatura de congelación se mantiene por más de un año. Para el consumo, se retira el producto de la bolsa y se recoge la salsa gelatinosa que se ha formado alrededor del preasado. Dicha salsa se calienta y se usa como caldo para el asado. Se coloca el preasado en una rejilla o fuente de acero inoxidable y lo introducimos al horno durante 20 minutos a 250°C quedando éste como recién hecho. La composición de los ingredientes en relación al peso es: cordero, cochinito o cabrito 98,35% en peso; aceite 0,30% en peso; agua 0,30% en peso; sal 1,05% en peso.

Por su parte, la ES2303407 revela un procedimiento de elaboración y conservación de productos cárnicos, del tipo de los utilizados en hostelería, restauración o catering, para poder disponer con gran antelación de gran número de raciones de carne asada, aplicable a todo tipo de carnes, caracterizado por una primera fase de preparación en la que se toman los productos cárnicos, normalmente en forma de piezas enteras, y se procede a su lavado y troceado preferentemente en raciones individuales de consumo, añadiéndosele sal y especias, preferentemente romero y ajo, y aceite, preferentemente de oliva, introduciéndose todos estos ingredientes en una bolsa plástica de cocción, del tipo de las resistentes a las altas temperaturas comúnmente utilizadas en cocina industrial, en número de raciones variable según la aplicación final, siendo preferente el número de 1, 2, 3 y 6 raciones por bolsa.

En el documento ES2200694 se proporciona un precocinado de cordero y un procedimiento para su elaboración que comprende las siguientes etapas: A. limpieza de la pieza cárnica de cordero consistente en lavar y limpiar restos de sangre; B. acondicionamiento de las partes de la pieza deseadas para su preparación consistente en retirar despojos y cortar en forma adecuada; C. condimentado por inyección, inmersión o frotamiento con el aderezo de acidulantes, agentes de recubrimiento, almidones, correctores de acidez, conservadores, emulgentes, endurecedores, espesantes, espumantes,

estabilizadores, gases de envasado, gases propelentes, gasificantes, gelificantes, humectantes, potenciadores de sabor, sales de fundido, secuestrantes, o disolventes soportes en una proporción de aproximadamente el 1,66 por ciento del peso del producto por cada sustancia aderezante; D. envasado al vacío y sellado; E. cocido, horneado, pasteurizado, esterilizado, o combinación de los cuatro procesos anteriores a una temperatura de al menos 70°C; F. abatimiento en temperatura del cordero hasta alcanzar la temperatura deseada de refrigeración o congelado; G. conservación en cámara de refrigeración o congelación a temperatura de al menos 0°C o congelación a temperatura de al menos -5°C.

El procedimiento para la preparación de elaborados cárnicos según la invención proporciona una pieza de carne, tal como de cordero, cochinitillo, cabrito, etc., preferente de cordero lechal, ya lista para el consumo, de forma que no es necesaria la adición de productos de naturaleza distinta a la propia carne, tal como pueden ser conservantes, gasificantes, aromatizantes, etc., ni complicados pasos de procesado en vacío previos. En el procedimiento de la invención, la pieza de carne, adecuadamente limpiada de forma previa, se somete a un paso de procedimiento en el que se trata con aceite de oliva, de forma que finalmente se obtiene una pieza de carne de configuración adecuada para su consumo final, por ejemplo envasada a modo de plato preparado o a modo de conserva.

Tal como se ha mencionado anteriormente, el procedimiento de la invención se aplica preferentemente a una pieza de carne de cordero, cochinitillo o cabrito, en especial de cordero lechal, constituida a partir de la carne receptada de un matadero o sala de despiece y de la que se ha eliminado toda aquella parte que no puede ser tratada posteriormente, por ejemplo restos de sangre, ganglios, riñones, vísceras blancas y rojas, y de tamaño y forma adecuados para su tratamiento posterior.

Básicamente, el procedimiento de la invención comprende, tras salar la pieza de carne, sumergirla por completo en aceite de oliva y llevar a cabo una cocción en el seno del aceite, para posteriormente ser envasada en un recipiente estanco bañada en el mismo aceite en el que ha sido cocida, y enfriándose

posteriormente a temperatura adecuada, por ejemplo a la temperatura de conservación.

Una vez enfriado, el producto elaborado así obtenido se empaqueta para su distribución, por ejemplo si se aplica el procedimiento a una pieza de cordero del tamaño de una ración, en forma de plato preparado, o bien, si se trata de piezas de mayor tamaño, en un recipiente apto para su conservación, permaneciendo en lugar fresco y seco hasta llegar al consumidor final.

En una forma de realización preferente del procedimiento, la pieza de carne limpia y troceada y una vez salada a razón de 30 gramos de sal por kilo de carne, se introduce en un recipiente de dimensiones adecuadas para llevar a cabo la cocción y en cuyo interior se adiciona aceite de oliva en una proporción de 5 litros de aceite por cada 8 kilogramos de carne. La pieza de carne se cuece en el seno del aceite a una temperatura de 160°C durante 120 minutos y, una vez transcurrido este tiempo, la temperatura se incrementa hasta 180°C durante 30 minutos para dotar a la pieza del color habitualmente esperado para un asado.

La pieza de carne se extrae entonces del recipiente de cocción y del seno oleoso, se escurre y se enfría en un abatidor térmico de forma que su temperatura interior se estabilice en 2°C. A continuación, la pieza es introducida en un recipiente polimérico, metálico o vítreo adecuado a su tamaño añadiendo la cantidad necesaria de aceite de oliva, de forma que la pieza de carne quede cubierta en su totalidad. Este recipiente se cierra entonces y se somete a un tratamiento por inmersión en agua caliente a una temperatura del agua de entre 70 y 72°C o hasta que la temperatura en el interior de la pieza alcance 66°C. Obviamente, en caso de que se trate de una ración de carne a modo de plato preparado, éste se cierra con una tapa adecuada antes de ser sometido a este tratamiento.

La pieza de carne así tratada y envasada se enfría en un abatidor térmico hasta la temperatura de conservación.

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento para la preparación de elaborados cárnicos listos para el consumo del tipo de los aplicados a carnes receptadas de un matadero o sala de despiece y limpias de todas aquellas partes no deseadas, por ejemplo restos de sangre, ganglios, riñones, vísceras blancas y rojas, y cortadas en tamaño y forma adecuados, caracterizado porque incluye las siguientes etapas:
 - 5 i) introducir la pieza en un recipiente de dimensiones adecuadas en cuyo interior se adiciona aceite de oliva en una proporción de 5 litros de aceite por cada 8 kilogramos de carne;
 - 10 ii) cocer la pieza en el seno del aceite a una temperatura de 160°C durante 120 minutos y, una vez transcurrido este tiempo, incrementar la temperatura a 180°C durante 30 minutos, para dotar a la pieza de su color característico;
 - 15 iii) extraer la pieza de carne del recipiente de cocción y del seno oleoso, escurrir y enfriar en un abatidor térmico de forma que su temperatura interior se estabilice en 2°C.
 - 20 iv) introducir la pieza en un recipiente adecuado junto con el aceite de oliva empleado en su cocción de forma que quede cubierta en su totalidad, someter al recipiente a un tratamiento por inmersión en agua caliente a una temperatura del agua de entre 70 y 72°C o hasta que la temperatura en el interior de la pieza alcance 66°C.
 - v) enfriar en un abatidor térmico hasta la temperatura de conservación.
2. Procedimiento para la preparación de elaborados cárnicos según la reivindicación 1, caracterizado porque la pieza de carne es de cordero, cochinillo o cabrito, preferentemente de cordero lechal.
3. Procedimiento para la preparación de elaborados cárnicos según la reivindicación 1, caracterizado porque la pieza de carne ha sido salada previamente a la etapa i) a razón de 30 gramos de sal por kilo de carne.

4. Procedimiento para la preparación de elaborados cárnicos según la reivindicación 1, caracterizado porque en la etapa iv) se añade la cantidad de aceite de oliva necesaria para cubrir la pieza de carne en su totalidad.
- 5 5. Procedimiento para la preparación de elaborados cárnicos según la reivindicación 1, caracterizado porque el recipiente mencionado en la etapa iv) es un recipiente polimérico, metálico o vítreo adecuado para la presentación y conservación del producto elaborado.
6. Producto elaborado cárnico obtenido según el procedimiento de las reivindicaciones 1 a 4.
- 10 7. Plato preparado obtenido a partir del producto elaborado cárnico de la reivindicación 6 envasado en un recipiente según la reivindicación 5.



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 201131818

②② Fecha de presentación de la solicitud: 11.11.2011

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: **A23B4/005** (2006.01)
A23L1/31 (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	ES 2340752 A1 (MARTÍN YAGÜE) 08.06.2010, página 3, líneas 33-42.	1-7
A	ES 2200694 A1 (CABALLERO FERNÁNDEZ) 01.03.2004, columna 1, línea 31 – columna 2, línea 20.	1-7
A	ES 2193844 A1 (BERZOSA LARA) 01.11.2003, columna 1, línea 25 – columna 2, línea 2.	1-7

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
08.10.2012

Examinador
J. López Nieto

Página
1/5

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

A23B, A23L

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC, WPI

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 08.10.2012

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-7	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 1-7	SI
	Reivindicaciones	NO

Se considera que la solicitud cumple con el requisito de aplicación industrial. Este requisito fue evaluado durante la fase de examen formal y técnico de la solicitud (Artículo 31.2 Ley 11/1986).

Base de la Opinión.-

La presente opinión se ha realizado sobre la base de la solicitud de patente tal y como se publica.

1. Documentos considerados.-

A continuación se relacionan los documentos pertenecientes al estado de la técnica tomados en consideración para la realización de esta opinión.

Documento	Número Publicación o Identificación	Fecha Publicación
D01	ES 2340752 A1 (MARTÍN YAGÜE)	08.06.2010
D02	ES 2200694 A1 (CABALLERO FERNÁNDEZ)	01.03.2004
D03	ES 2193844 A1 (BERZOSA LARA)	01.11.2003

2. Declaración motivada según los artículos 29.6 y 29.7 del Reglamento de ejecución de la Ley 11/1986, de 20 de marzo, de Patentes sobre la novedad y la actividad inventiva; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración

El objeto de la invención es un procedimiento para preparar productos cárnicos listos para su consumo que incluye las siguientes etapas:

- 1- Introducir la pieza cárnica en un recipiente al que se añade aceite de oliva en una proporción de 5 litros de aceite por cada 8 kilogramos de carne;
- 2- Cocción de la pieza en el seno del aceite a 160°C durante 120 minutos y después a 180°C durante 30 minutos;
- 3- Extraer la pieza del recipiente de cocción, escurrir y enfriar de forma que su temperatura interior se establezca en 2°C;
- 4- Introducir la pieza en un recipiente junto con el aceite de oliva utilizado para su cocción de forma que quede cubierta en su totalidad, someter al recipiente a un tratamiento por inmersión en agua caliente a una temperatura entre 70 y 72°C hasta que la temperatura en el interior de la pieza alcance 66°C;
- 5- Enfriar en un abatidor térmico hasta la temperatura de conservación (Reivindicaciones 1-5)

Se reivindica también el producto cárnico obtenido con el procedimiento de la invención (Reivindicación 6) y el plato preparado obtenido con dicho producto obtenido según las reivindicaciones 1-5 (reivindicación 7)

El documento D01 divulga un procedimiento de precocinado de cochinitos, corderos o cabritos que consta de las siguientes fases:

- 1- Sacrificio, limpieza y troceado de los animales;
- 2- Adición de agua sal y aceite;
- 3- Envasado de las porciones al vacío en bolsas de cocción;
- 4- Cocción de las piezas envasadas en un horno de vapor a 75-79°C durante 10 o 12 horas;
- 5- Enfriamiento en un abatidor de temperatura hasta 3°C en una hora y media o bien hasta 18°C en cuatro horas;

El producto se puede conservar refrigerado durante más de 3 meses o congelado durante más de un año.

Para el consumo se retira el producto de la bolsa y se recoge la salsa gelatinosa formada alrededor del preasado para usarse como caldo del asado. La pieza de carne se introduce hornea durante 20 minutos a 250°C antes de su consumo (pág.3, lín.33-42)

Con el procedimiento de D01 se obtienen piezas cárnicas listas para su consumo que han sido cocinadas en un recipiente de cocción en cuyo interior se ha introducido aceite. Sin embargo, en D01 dicho recipiente ha sido sometido a vacío y la cocción ha sido realizada a diferentes temperaturas y en distintos tiempos que en el procedimiento de la invención. Por otra parte, en el procedimiento de D01 no se realiza las etapas 3, 4 y 5 del procedimiento de la invención.

El documento D02 se refiere a un procedimiento para elaborar precocinado de cordero, así como al precocinado de cordero obtenido. El procedimiento consta de las siguientes operaciones:

- 1- Limpieza y acondicionamiento de las piezas de carne;
- 2- Condimentado por inyección, inmersión o frotamiento con aderezo compuesto por diversos ingredientes: almidones, correctores de acidez, conservadores, etc.
- 3- Envasado en un recipiente polimérico, metálico o vidrio con vacío y/o atmósfera modificada;
- 4- Cocido, horneado, pasteurizado, esterilizado o combinación de los cuatro procesos a una temperatura de la menos 70°C
- 5- Abatimiento de la temperatura hasta alcanzar una temperatura de refrigeración o congelación;
- 6- Conservación en refrigeración o congelación;
- 7- Etiquetado y encajonado.

(col.1, lín.31-col.2, lín20)

El procedimiento de D02 también obtiene productos cárnicos listos para su consumo que han sido envasados en el interior de un recipiente dentro del cual han sido cocinados. Sin embargo, en este caso la pieza cárnica tratada y envasada con una salmuera y es además es sometida a un proceso de vacío y/o atmósfera modificada antes de la cocción. Tampoco se realizan las etapas 3 y 4 del proceso de la invención.

El documento D03 contiene un procedimiento para cocinar cordero y/o ternasco que comprende:

- 1- Deshuesado nitrificación y tratamiento con salmuera, lavado y ahumado de las piezas cárnicas;
- 2- Introducción de las piezas en bolsas de cocción, adición de aceite de oliva, una rama de romero y otra de tomillo;
- 3- Sellado de las bolsas y cocción al vapor durante 90 minutos o por inmersión a 85-90°C durante 120°C hasta conseguir una temperatura interior de las piezas de 72°C.
- 4- Enfriamiento por un sistema de frío continuo hasta conseguir una temperatura de conservación en el interior del producto de 2 a -3°C,
- 5- El producto se saca de las bolsas de cocción y se introduce en bolsas retráctiles que se etiquetan y empaquetan (col.1, lín.25-col.2, lín.2)

El procedimiento de D03 comparte con el de la invención el hecho de que las piezas cárnicas son envasadas en bolsas de cocción con aceite de oliva y posteriormente son cocinadas. Sin embargo, en el procedimiento de la invención las piezas no son sometidas a los tratamientos previos nitrificación, salmuera y ahumado y sin son tratadas, en una fase posterior a la cocción, a un calentamiento en agua a una temperatura entre 70 y 72°C (etapa 4)

Al igual que en el procedimiento de la invención, los procedimientos divulgados en D01-D03 tienen por objeto la elaboración de productos cárnicos listos para su consumo. Sin embargo, como se ha indicado anteriormente en cada caso, dichos procedimientos son diferentes al de la invención, aunque compartan con él algunas etapas.

Por lo tanto, los documentos D01-D03 forman parte del estado de la técnica próximo a la invención, pero no afectan a su novedad o actividad inventiva en el sentido de los Art. 6.1 y 8.1 de la Ley de Patentes 11/86.