

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 584 679**

21 Número de solicitud: 201500451

51 Int. Cl.:

A22C 11/00

(2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A2

22 Fecha de presentación:

05.03.2015

43 Fecha de publicación de la solicitud:

28.09.2016

71 Solicitantes:

LEVANTINA DE TRIPAS, S.L. (100.0%)
C/ Marcelino Oreja, nº 14, Bajo
46920 Mislata (Valencia) ES

72 Inventor/es:

LÓPEZ IZQUIERDO, Casto

74 Agente/Representante:

MOYA ALISES, Hipólito

54 Título: **SOPORTE PARA COMERCIALIZACIÓN DE TRIPAS PARA EMBUTIDOS**

57 Resumen:

Soporte para la comercialización de tripas para embutidos.

La invención consiste en un soporte previsto para contener tripas para embutidos, en una disposición en zig-zag, adaptándose a las dimensiones de una bandeja, todo ello con el fin de que la tripa para embutido pueda ser comercializada perfectamente recogida y plegada de modo que en el momento de su uso, al traccionar de uno de sus extremos e ir desplegando la tripa para su llenado la misma no se enrede resultando sumamente cómoda de extraer.

La tripa se suministra conjuntamente con el soporte con un producto inhibidor del moho.

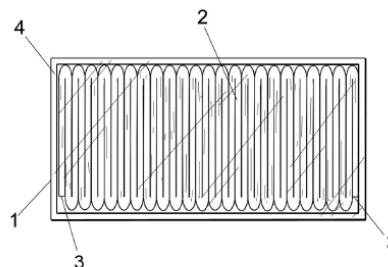


FIG. 1

SOPORTE PARA COMERCIALIZACION DE TRIPAS PARA EMBUTIDOS

5

DESCRIPCIÓN

OBJETO DE LA INVENCION

10 La presente invención se refiere a un soporte previsto para contener tripas para embutidos, en una disposición en zig-zag, adaptándose a las dimensiones de una bandeja, todo ello con el fin de que la tripa para embutido pueda ser comercializada perfectamente recogida y plegada de modo que en el momento de su uso, al traccionar de uno de sus extremos e ir desplegando la tripa para su llenado la misma no se enrede resultando sumamente cómoda
15 de extraer.

La tripa será preferentemente una tripa natural, que puede ser tanto de porcino como de ovino, caprino, vacuno o cualquier tipo de tipo de cobertura natural de colágeno para embutido, es decir para introducir en su interior una masa de carne y obtener el
20 correspondiente embutido.

La bandeja que constituye el soporte constituirá un dispensario industrial apto para ser suministrado a las fabricas de embutido frescos o curados.

25

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Como es sabido, la comercialización de tripas para el envasado de carnes y obtener embutidos, se realiza con las mismas introducidas en una bolsa o contenedor de forma
30 totalmente aleatoria, es decir sin ningún tipo de ordenación ni plegado, o lo que es lo mismo lo que es considerado como suministro de las tripas "a granel".

Esta forma de suministro de las tripas lleva consigo una serie de problemas e inconvenientes, entre los que pueden citarse el enredo a que puede verse sometidas las
35 tripas, de manera que en el momento de tener que hacer uso de estas es necesario llevar a

cabo las maniobras de desenrollamiento, lo cual en ocasiones no es facil, y lo que es mas importante, a veces es imprescindible seccionar la tripa en un punto no deseado puesto que la introducción de las carnes para embutir se suelen llevar a cabo en tripas de elevada longitud, siendo los operarios o las maquinas los que van seccionando las tripas en el punto en el que se requiera.

Consecuentemente, con la forma actual de suministro de las tripas para embutidos, existe una perdida de producto asi como de tiempo, en virtud del desorden en que aparecen en el momento de hacer uso de las mismas.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

El soporte que se preconiza ha sido concebido para resolver la problemática anteriormente expuesta, de una forma sencilla pero de gran eficacia.

Mas concretamente, el soporte de la invención se constituye mediante una bandeja de un material preferentemente plástico inyectado, apto para la industria alimentaria, termoconformado o de cualquier otra naturaleza, siempre que sea compatible con los alimentos, de manera que en dicha bandeja se dispone la tripa siguiendo una trayectoria en zig-zag de longitud indefinida, por lo que los extremos se hacen perfectamente visibles y accesibles para que en el momento de efectuar la extracción de la tripa, esta se produzca sin atascos, ni enredos, y de forma rápida, sencilla y eficaz, sin pérdida de tiempos ni de material.

La bandeja, con la tripa dispuesta de la manera descrita en su interior, se cierra con una lámina o film, tras realizar un barrido del aire, mediante la aplicación de una atmósfera modificada, film que se sella sobre el contorno superior de la bandeja, quedando la tripa en el interior perfectamente ordenada y garantizando una vida útil de un periodo notable de tiempo, del orden de 38 días, con una óptima conservación, siempre que esta se mantenga por debajo de los 7 °C.

Mediante el soporte de comercialización y suministro de tripas a fábricas de embutidos, e incluso a particulares, no es necesario la utilización de sal común, como se requiere

tradicionalmente, eliminándose partículas o residuos indeseados como pueden ser plásticos, pelos o cualquier objeto que puede deteriorar el producto final, por lo que la elaboración del mismo mediante la tripa dispuesta en el soporte de la invención permite que el uso final de ese producto sea inmediato y sin ningún tipo de preparación previa.

5

Opcionalmente, la tripa puede ser suministrada con un producto inhibidor de moho.

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

10 Para complementar la descripción que seguidamente se va a realizar y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica del mismo, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un dibujo en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

15

La figura 1.- Muestra una representación correspondiente a una vista en planta de un soporte a modo de bandeja para comercialización de tripas para embutidos realizado de acuerdo con el objeto de la invención.

20

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

Como se puede ver en la figura referida, el soporte de la invención, previsto para la comercialización y suministro de tripas para embutidos, se constituye a partir de una
25 bandeja (1) de un material alimentario, bandeja que constituye un medio sobre el que se dispone una tripa (2) para embutidos, de considerable longitud, plegada en zig-zag, como se muestra en la figura, dejando los extremos (3) libres y accesibles permitiendo su fácil extracción para su llenado con un producto cárnico a fin de obtener un embutido.

30 La tripa (2) dispuesta plegada y plana en el interior de la bandeja (1), sin contaminantes clásicos como los asociados a la sal común, y tras la incorporación de una atmósfera modificada, se sella mediante una lámina de film (4) manteniendo la tripa (2) en optimas condiciones de aislamiento, totalmente higiénicas, y con una conservación optima siempre que se mantenga a una temperatura por debajo de 7 °C, pudiendo llegar a conservarse por

encima de los 38 días.

tal y como se ha comentado anteriormente, opcionalmente, la tripa puede ser suministrada con un producto inhibidor de moho.

REIVINDICACIONES

- 1^a.- Soporte para la comercialización de tripas para embutidos, que constituyendo un medio para el suministro de tripas naturales para la obtención de embutidos, se caracteriza porque
- 5 se constituye a partir de una bandeja de material apto para la industria alimentaria, sobre el que va situada una tripa de gran longitud, según una disposición en zig-zag, sellada con un film o lamina de cierre en atmósfera modificada por barrido de aire.
- 2^a.- Soporte para la comercialización de tripas para embutidos, según reivindicación 1,
- 10 caracterizado porque la tripa incluye un producto inhibidor del moho.

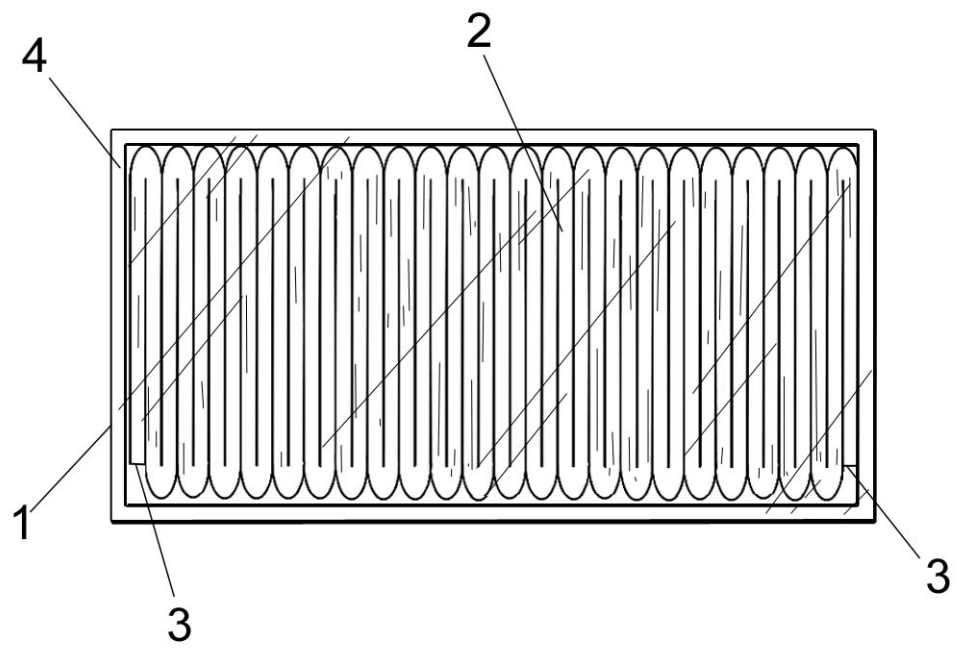


FIG. 1