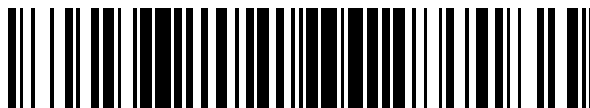


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 629 995**

21 Número de solicitud: 201630172

51 Int. Cl.:

A23L 13/20

(2006.01)

12

PATENTE DE INVENCION

B1

22 Fecha de presentación:

15.02.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

17.08.2017

Fecha de concesión:

01.06.2018

45 Fecha de publicación de la concesión:

08.06.2018

73 Titular/es:

**MENDEZ GONZALEZ, Jesus (100.0%)
LG. LA FUENTE, 12
27677 AS NOGAIS (Lugo) ES**

72 Inventor/es:

MENDEZ GONZALEZ, Jesus

74 Agente/Representante:

ÁLVAREZ FLORES, Alberto

54 Título: **PROCEDIMIENTO DE OBTENCIÓN DE CHICHARRÓN**

57 Resumen:

Procedimiento de obtención de chicharrón mediante la extracción (2) y reducción del exceso (4) de la grasa de la carne magra y piel de cerdo mediante presión (3) de la carne y piel cocidas (1). El procedimiento aprovecha que la grasa liberada durante la cocción (1) y presión (3) flota sobre la carne, sobre la piel y sobre la gelatina desprendida por la carne magra durante su cocción y presión.

ES 2 629 995 B1

Aviso: Se puede realizar consulta prevista por el art. 37.3.8 LP 11/1986.

DESCRIPCIÓN

PROCEDIMIENTO DE OBTENCIÓN DE CHICHARRÓN

OBJETO DE LA INVENCION

5

La presente invención se refiere al estado de la técnica de obtención de chicharrón a partir de piel y carne magra de cerdo.

10 **ANTECEDENTES DE LA INVENCION**

Los chicharrones gallegos se hacen con la piel, que tiene gran contenido en grasa, y partes de carne magra del cerdo. Típicamente se hacen tiras de estas partes y se cortan en trozos pequeños y/o se trituran para a continuación cocerlos durante un tiempo suficiente hasta que la carne y la piel se ablandan y se derrita la grasa existente en estas partes (mayoritariamente en la piel). En este primer proceso, la carne libera también una especie de gelatina o líquido viscoso. A partir de ahí, se extrae el exceso de grasa y opcionalmente se prensa la masa de carne y pieles para servir un chicharrón en forma de embutido. En el estado de la técnica actual, el proceso de eliminación de grasa se realiza introduciendo la masa de carne y pieles cocidas en un recipiente previamente agujereado por debajo, de forma que junto con el exceso de grasa se elimina, y por tanto se pierde, también la gelatina que ha liberado la carne durante la cocción.

30

En la patente ES2.553.680 se obtiene un chicharrón alternativo mediante los procesos de: desmenuzar o triturar el sancocho o cuero de cerdo a un tamaño de

entre 2 a 4mm; dosificar el producto desmenuzado dentro de moldes previamente calentados; someter a presión dicho sancocho contenido en los moldes por un periodo de tiempo determinado; retirar las piezas de chicharrón así
5 moldeadas, y; e) colocar en bolsas las piezas de chicharrón para su distribución y venta.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCIÓN

10 Con el procedimiento de obtención de chicharrón a partir de carne magra y piel de cerdo objeto de la presente invención se consigue un producto final, chicharrón, más gelatinoso, tierno y menos graso, que mantiene todo el sabor de la carne al evitar que en la fase de extracción
15 de la grasa se pierda la gelatina desprendida del colágeno que desprende la carne magra durante la cocción. De esta forma, se obtiene un producto más deseado por los consumidores.

20 El procedimiento objeto de la presente invención tiene en cuenta el efecto físico por el que la grasa (que se desprende al cocer la carne y sobre todo la piel) flota sobre la gelatina (que se desprende al cocer la carne) por tener la grasa una densidad menor que la gelatina.

25 La presente invención aprovecha este efecto físico para eliminar el exceso de grasa que flota o queda por encima de la gelatina sin eliminar esta última. Con esta invención se consigue conservar la mayor parte de gelatina posible, consiguiendo un producto más tierno.

30

Los ingredientes para ejecutar el procedimiento objeto de la presente invención, y su proporción en peso, son

los siguientes (en porcentaje de peso sobre el total de los ingredientes):

- Carne magra de cerdo entre un 5 y un 70%.
- Piel de cerdo con su grasa entre un 30 y un 95%.
- Sal, en una cantidad en función del nivel de gusto salado que se le quiera proporcionar al producto final.

El procedimiento, ya sea a escala del hogar o industrial, presenta las siguientes etapas:

- Un primera etapa de cocción de los ingredientes con dos sub-etapas:
 - se cuece el ingrediente pieles de cerdo (de dos a tres horas), y a continuación
 - se añade el ingrediente carne magra, y se continúa la cocción durante al menos una hora.

El sal se añade en alguna etapa anterior o posterior (en cualquier momento del procedimiento, antes de que el producto final se enfríe) a la obtención del producto final.

- A continuación se puede dejar enfriar la masa de piel y carne magra cocida hasta que alcance una temperatura que permita su manipulación (por ejemplo, por parte de operarios o manipuladores).

- 5 • Se extrae o elimina la grasa que queda en la parte superior de la masa de carne magra de cerdo y piel cocida hasta que se llega a la carne. En un principio es fácil de extraer, porque la grasa flota situándose por encima de la masa de carne y piel cocida.
 - 10 • Una vez extraída esa grasa en la etapa anterior, y porque hay que seguir extrayendo más grasa, se presiona la masa de carne y piel cocida con un cucharón o similar.
 - 15 • Se va retirando o reduciendo la grasa que aparece en los huecos que se forman por la presión del cucharón o similar.
- 20 Estas dos últimas etapas se ejecutan reiterativamente y finalizan cuando se ha extraído casi toda la grasa, es decir, cuando los huecos que deja el cucharón o similar no son ocupados inmediatamente por grasa. Por tanto, al final de estas dos etapas reiterativas, queda una masa cocida de carne, gelatina y piel, y todavía un poca de grasa.
- 25 • Opcionalmente, se remueve la masa de carne, gelatina y piel para mezclar la gelatina dentro de la carne y piel.
- 30 • Se introduce la masa de carne, gelatina y piel en un recipiente con agujeros pequeños (cuanto más grandes son los agujeros más gelatina se pierde, lo

5 cual no es deseable) en la parte superior en sus paredes verticales (cuanto más abajo de las paredes lleguen los agujeros o perforaciones, más gelatina se pierde). Por estos agujeros se libera (sin necesidad de realizar ninguna operación sobre la masa) la mayor parte del exceso de grasa que pueda quedar después de la etapa anterior.

- 10 • En el mismo recipiente se deja enfriar la masa de carne, gelatina y piel (y ya muy poca grasa). Ya no es necesario prensar, quedando sólida con efecto aglutinante de la gelatina.

15 Como alternativa a esta última etapa, se puede prensar con forma de embutido la masa final de carne, gelatina y piel (y muy poca grasa). Este prensado puede incluso realizarse dentro del del recipiente (que no tiene perforaciones o agujeros en las partes inferiores de sus paredes verticales).

20

DESCRIPCIÓN DE LAS FIGURAS

- En la figura 1 observa un flujograma del procedimiento objeto de la presente invención.

25

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

30 A continuación se detalla una realización preferente de la invención que debe entenderse en sentido general y no limitativo.

Una realización preferente de la presente invención parte de los siguientes ingredientes, con sus

proporciones en peso (en porcentaje de peso sobre el total de los ingredientes):

- Carne magra de cerdo: 33%
- Piel de cerdo con su grasa: 66%
- Sal (a voluntad del fabricante).

Estos ingredientes se cortan en trozos cúbicos de aproximadamente 5 cm de lado y se someten a las siguientes etapas representadas en la figura 1:

- Etapa 1: se cuecen (1) dichos ingredientes: primero las pieles de cerdo durante tres horas y luego se le añade la carne magra y se continúa la cocción durante dos horas más.

- Etapa 2: se extrae (2) con una cuchara o taza la grasa liberada en la etapa 1 y que queda en la parte superior de la masa de carne y piel.

- Etapa 3: Se presiona (3) la masa de carne y piel con un cucharón.

- Etapa 4: Se reduce el exceso (4) de grasa que llena los huecos que se forman con la presión (3) del cucharón.

Las etapas 3 y 4 se repiten reiteradamente hasta que quede prácticamente eliminada la grasa (hasta que la grasa restante se desprende muy lentamente y esos huecos

son ocupados por gelatina, quedando una masa de carne, gelatina y piel).

5 - Etapa 5: Se remueve (5) la masa de carne, gelatina y piel (y la poca grasa que queda).

10 - Etapa 6: Se introduce (6) la masa de carne, gelatina y piel en un recipiente con agujeros de 1 mm de diámetro con el cuarto superior de las paredes de dicho recipiente (si el recipiente tiene 10 cm de alto, la parte superior agujereada tendrá 2,5 cm de altura).

15 - Etapa 7: En el mismo recipiente se deja enfriar (7) la masa de carne, gelatina y piel (y muy poca grasa restante tras ejecutar las etapas anteriores).

20

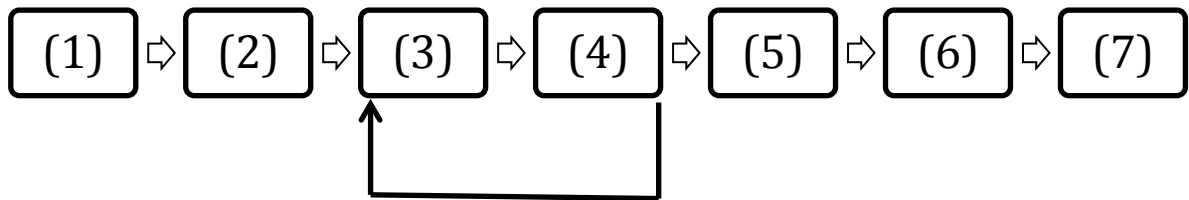
REIVINDICACIONES

1. Procedimiento de obtención de chicharrón del tipo que se obtiene a partir de carne magra y piel de cerdo con alto contenido en grasa, dicho procedimiento **caracterizado por** comprender las siguientes etapas:
- cocción (1) de dicha carne y piel formando una masa ablandada de carne y piel,
 - extracción (2) de dicha grasa que ha liberado dicha carne y piel durante dicha cocción (1) y que queda en la parte superior de la masa de carne y piel,
 - presión(3) de la masa de carne y piel formando huecos en dicha masa de carne y piel, y
 - reducción del exceso (4) de grasa que llena dichos huecos obtenidos por la presión(3),
- y, **por que** se reiteran las etapas de presión (3) y reducción del exceso (4) de grasa hasta que dicha grasa ya no se libera inmediatamente, y dichos huecos obtenidos por la presión (3) de la masa de carne y piel se ocupan por gelatina liberada por la carne magra.
2. Procedimiento de obtención de chicharrón, según la reivindicación anterior, **caracterizado por** que se ejecuta, además, una etapa en la que se remueve (5)

la carne, gelatina y piel formando una masa de carne, gelatina y piel.

- 5 3. Procedimiento de obtención de chicharrón, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado por** que la carne magra, piel y gelatina de la etapa final de cualquiera de las reivindicaciones anteriores se introducen (6) en un recipiente con agujeros en sus paredes, y se dejan
10 enfriar (7).
- 15 4. Procedimiento de obtención de chicharrón, según la reivindicación anterior, **caracterizado por** que se realiza un prensado de dicha masa de carne, gelatina y piel introducida (6) en el recipiente con agujeros.

Fig. 1





OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS
ESPAÑA

- ②¹ N.º solicitud: 201630172
②² Fecha de presentación de la solicitud: 15.02.2016
③² Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤¹ Int. Cl.: **A23L13/20** (2016.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤ ⁶ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	RECETA GALLEGA: CHICHARRONES. 14/12/2008 [en línea][recuperado el 08/06/2017]. Recuperado de Internet <URL: http://www.lacocinadelechuza.com/2008/12/receta-gallega-de-chicharrones.html	1-4
A	ES 2553680 A1 (GRUPO BIMBO S.A.B. DE C.V.) 10/12/2015, Página 6, líneas 14-51.	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
16.06.2017

Examinador
J. López Nieto

Página
1/4

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

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: 16.06.2017

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-4	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 1-4	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	RECETA GALLEGA: CHICHARRONES. [en línea][recuperado el 08/06/2017]. Recuperado de Internet <URL: http://www-lacocinadelechuza.com/2008/12/receta-gallega-de-chicharrones.html >	14.12.2008
D02	ES 2553680 A1 (GRUPO BIMBO S.A.B. DE C.V.)	10.12.2015

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 documento D01 da a conocer el procedimiento tradicional para elaborar chicharrones en Galicia que consiste en cocer la carne de cerdo con su grasa. A continuación se pone en un escurridor sobre un cazo para ir recogiendo la grasa derretida. Mientras están escurriendo los chicharrones se coloca encima un plato con peso que ejerce presión para que escurran mejor la grasa.

El documento D02 divulga un procedimiento para fabricar chicharrones que consiste en desmenuzar la carne de cerdo e introducirla en moldes calientes. Posteriormente se presiona la carne durante un tiempo determinado y se retiran las piezas de chicharrón moldeadas (página 6, líneas 14-51).

Los documentos D01 y D02 se refieren a procesos para fabricar chicharrón, pero en ninguno de ellos se retira la grasa de la forma indicada en el procedimiento de la invención con el fin de evitar la pérdida de gelatina de la carne cocida.

Por lo tanto, las reivindicaciones 1-4 cumplen los requisitos de novedad y actividad inventiva según la Ley de patentes 11/86.