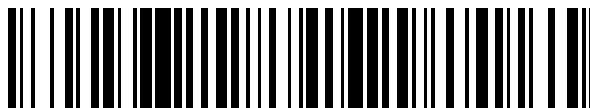


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 707 156**

21 Número de solicitud: 201830819

51 Int. Cl.:

A22C 17/16 (2006.01)

A22C 13/00 (2006.01)

A22C 17/14 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

10.08.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

02.04.2019

71 Solicitantes:

GRUPO CARO SALMERON, S.L.U. (100.0%)
Poligono Industrial el Baico Parc 64
18800 BAZA (Granada) ES

72 Inventor/es:

CARO SALMERÓN, Antonio

74 Agente/Representante:

SALVÀ FERRER, Joan

54 Título: **PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACIÓN DE TRIPA CULAR O SEMICULAR NATURAL Y USO DE LA MISMA**

57 Resumen:

Procedimiento para la preparación de tripa cular o semicircular natural y uso de la misma.

La presente invención se refiere a un procedimiento para la preparación de tripa cular o semicircular natural. La presente invención también se refiere a una tripa cular o semicircular natural obtenible mediante dicho procedimiento. La presente invención también se refiere al uso de una tripa cular o semicircular natural para la preparación de embutidos, preferiblemente embutidos cárnicos. La presente invención también se refiere a un embutido, preferiblemente cárnico, que comprende la tripa cular o semicircular natural como envoltura. La presente invención también se refiere a un procedimiento para preparar un embutido, preferiblemente cárnico, que comprende la preparación de una tripa cular o semicircular natural.

Figura 2



DESCRIPCIÓN

PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACIÓN DE TRIPA CULAR O SEMICULAR NATURAL Y USO DE LA MISMA

5

Campo de la invención

La presente invención se refiere al campo de las envolturas para embutidos y en particular se refiere a un procedimiento para la preparación de tripa cular o semicircular natural con las características de un calibre regular, ausencia de olores desagradables, mejor resistencia y carga bacteriana reducida.

10

Antecedentes de la invención

La tripa cular o semicircular de ganado, y en particular, la tripa cular o semicircular de ganado porcino, se emplea habitualmente para la fabricación de embutidos, como envoltorio cilíndrico de origen natural que permite dar forma y protección a embutidos y productos alimentarios. También se emplea como materia prima para algunos tipos de embutidos e ingrediente principal de algunos platos de cocina en diferentes países. La tripa gruesa de ganado, a diferencia del intestino delgado, tiene la particularidad de que los tramos de tripa o intestinos gruesos se presentan formando asas o pliegues que están unidos entre sí de forma solidaria formando un paquete intestinal compacto. Otra particularidad de la tripa gruesa está en las abolladuras o bolsas de las paredes del intestino que le proporcionan un aspecto característico. En el ganado porcino, estas abolladuras o bolsas son particularmente abundantes y pueden presentar acumulación de grasas y bacterias.

15

20

25

En la actualidad, dicha tripa cular o semicircular se somete a un tratamiento con sal y por las características de la parte del intestino a la que pertenece esta tripa, tiene un olor fuerte característico y bastante desagradable. En consecuencia, los operarios de las fábricas de embutidos deben eliminar los restos de sal del producto, previa utilización del mismo, mediante la aplicación de agua y cambiando varias veces ésta para asegurar su correcta limpieza. Obviamente, esto conlleva una pérdida de tiempo y un elevado consumo de agua. En ocasiones y de forma adicional al proceso indicado para la eliminación de la sal, se le pueden añadir productos desodorantes naturales, como pueden ser, por ejemplo, limón, vinagre, especias, ajo... No obstante, los resultados finales no suelen ser los esperados ya que el olor característico del producto persiste.

30

35

Paralelamente, las tripas culares o semiculares tradicionales actuales tienen un calibre muy irregular y poco homogéneo, con lo cual su uso en producción es muy complejo, necesitando personal muy experimentado para el correcto relleno de las piezas.

5 Adicionalmente, estas irregularidades de las tripas culares o semiculares originales y de los trozos de grasa que tienen por dentro hacen que sea muy complicado su correcto secado en el proceso de curado y maduración del producto.

10 A la luz de todos estos problemas, los presentes inventores han desarrollado un nuevo procedimiento para la preparación de tripa cular o semicircular natural con las características de un calibre regular (uniforme), ausencia de olores desagradables, mejor resistencia y carga bacteriana reducida.

Breve descripción de los dibujos

15

La figura 1 muestra una tripa natural, cuyas tiras están sucias, desprenden mal olor, cuentan con una longitud y calibre no uniforme y con trozos de grasa.

20

La figura 2 muestra el aspecto final de la tripa cular o semicircular obtenida mediante la presente invención, en la cual se muestran piezas limpias, con un calibre y longitud homogéneas, además de estar libres de olores desagradables característicos de este tipo de tripa.

25

La figura 3 muestra un embutido obtenido utilizando tripa cular y semicircular mediante un procedimiento que no es el de la presente invención. Tal como se puede observar tienen una forma irregular.

30

La figura 4 muestra embutido obtenido usando la tripa cular o semicircular mediante la presente invención. Como se puede observar son piezas perfectas, rectas y con un calibre perfecto lo que permite una curación perfecta.

35

La figura 5A muestra una tripa cular tradicional embutida. La figura 5B muestra una tripa cular o semicircular fabricada mediante la presente invención embutida. La figura 5C muestra la comparativa visual de la tripa cular tradicional embutida (derecha) y la tripa cular o semicircular fabricada mediante la presente invención embutida (izquierda).

Descripción resumida de la invención

En un primer aspecto, la presente invención se refiere a un procedimiento para la preparación de tripa cular o semicircular natural.

5

En un segundo aspecto, la presente invención se refiere a una tripa cular o semicircular natural obtenible mediante un procedimiento según el primer aspecto.

10

En un tercer aspecto, la presente invención se refiere al uso de una tripa cular o semicircular natural obtenida según el primer aspecto para la preparación de embutidos, preferiblemente embutidos cárnicos.

15

En un cuarto aspecto, la presente invención se refiere a un embutido, preferiblemente cárnico, que comprende la tripa cular o semicircular natural obtenida según el primer aspecto como envoltura.

20

En un quinto aspecto, la presente invención se refiere a un procedimiento para preparar un embutido, preferiblemente cárnico, que comprende la preparación de una tripa cular o semicircular natural según el primer aspecto.

Descripción detallada de la invención

25

La presente invención se refiere en un primer aspecto a un procedimiento para la preparación de tripa cular o semicircular natural que comprende la etapa a) de desalar con agua la tripa cular o semicircular natural y está caracterizado porque comprende las etapas de:

30

b) dar la vuelta a la tripa cular o semicircular natural para llevar a cabo la limpieza de grasa por dentro;

c) sumergir la tripa cular o semicircular natural en agua caliente entre 15°C y 40°C;

d) sumergir la tripa cular o semicircular natural obtenida en la etapa c) en agua fría entre 0°C y 5°C;

e) volver a dar la vuelta a su forma original a la tripa cular o semicircular natural obtenida en la etapa d) e introducir en un molde;

35

g) deshidratar en un horno la tripa cular o semicircular natural en el molde a una temperatura entre 15°C y 70°C hasta conseguir el calibre deseado.

Por “tripa cular” se entiende la tripa correspondiente al tramo final del intestino grueso del animal, preferiblemente cerdo, es decir la parte del colon + ciego + recto + canal anal. Asimismo, por “tripa semicular” se entiende la tripa correspondiente al tramo final del intestino grueso del animal, preferiblemente cerdo, a la que se le ha extraído el canal anal.

5

Por “natural” se entiende que dicha tripa cular o semicular se ha extraído de ganado y se ha sometido a una limpieza y salado previos para su conservación. Preferiblemente dicho ganado es ganado porcino.

- 10 Mediante la etapa c) se consigue asegurar la correcta limpieza de los trozos de grasa, haciendo que sea más fácil de arrancar y, de este modo, se elimina una gran parte de los olores desagradables que tiene la tripa original.

La etapa d) tiene como objetivo ultimar la limpieza de la grasa.

15

El molde de la etapa e) se ajusta preferiblemente al diámetro o calibre de tripa deseado. Éste dependerá del cliente final y puede ser, por ejemplo, de 50 mm, 60 mm, etc. Dicho molde es de estructura sustancialmente tubular de sección circular, preferiblemente un tubo, y está configurado para soportar la tripa cular o semicular natural ya limpia y
20 desgrasada.

Asimismo, la longitud de la pieza final de tripa cular o semicular natural puede tener la longitud deseada por el cliente final y puede ser, por ejemplo, de 50 cm, 60 cm, 90 cm, etc. Para ello, el número de piezas de tripa cular o semicular natural a colocar en el molde
25 puede variar y pueden ser de tantas como sean necesarias para conseguir la longitud deseada del producto final. Para conseguir dicha longitud deseada se van colocando las diferentes piezas de tripa cular o semicular natural una a continuación de la otra con un pequeño montado, por ejemplo, de aproximadamente 1 ó 2 cm, de solapamiento entre piezas. Durante la etapa g) de deshidratación este montado para unir las diferentes piezas
30 quedara unido. En una realización, se coloca una única pieza de tripa cular o semicular en el molde. En otra realización, se colocan dos piezas de tripa cular o semicular en el molde. En otra realización adicional, se colocan tres o más piezas de tripa cular o semicular en el molde.

- 35 Adicionalmente, la curación y maduración del embutido, preferiblemente cárnico, vendrán marcadas por el cliente final dependiendo de las necesidades del producto. De este modo,

si se desea una curación rápida que dura aproximadamente 2 meses, solamente se necesitará una pieza de tripa cular o semicircular en el molde. Si, en cambio, se desea una curación media que dura aproximadamente de 4 a 6 meses, se necesitarán dos piezas de tripa cular o semicircular en el molde una encima de otra para dar más cuerpo al producto y

5 ralentizar la deshidratación. Por último, si se desea una curación lenta que dura aproximadamente 12 meses o más, se necesitarán tres o más piezas de tripa cular o semicircular en el molde una encima de otra para dar más cuerpo al producto y ralentizar aún más la deshidratación.

10 La etapa g) se realiza preferiblemente durante un periodo de 30 min a 2 horas. En el horno se puede controlar la hidratación utilizando un tiempo, temperatura y velocidad del aire adecuados en función de las tripas culares.

Opcionalmente, en una realización de la invención, como primera pieza en el molde, antes

15 de colocar las piezas de tripa cular o semicircular natural, se coloca tripa de intestino delgado ya desalada y limpiada con agua a una temperatura entre 10°C y 30°C.

En un segundo aspecto, la presente invención se refiere a una tripa cular o semicircular natural obtenible mediante un procedimiento según cualquiera de las realizaciones

20 indicadas anteriormente aisladas o combinadas.

En un tercer aspecto, la presente invención se refiere al uso de una tripa cular o semicircular natural obtenida según cualquiera de las realizaciones indicadas anteriormente aisladas o combinadas para la preparación de embutidos, preferiblemente cárnicos.

25 En un cuarto aspecto, la presente invención se refiere a un embutido, preferiblemente cárnico, que comprende la tripa cular o semicircular natural obtenida según cualquiera de las realizaciones indicadas anteriormente aisladas o combinadas, como envoltura. A modo de ejemplo se pueden mencionar los siguientes embutidos, preferiblemente cárnicos,

30 preparados a partir de la tripa cular o semicircular de la presente invención: salchichón cular, lomo cular, chorizo cular.

En un quinto aspecto, la presente invención se refiere a un procedimiento para preparar un embutido, preferiblemente cárnico, que comprende:

35 a) preparar una tripa cular o semicircular natural, tal como se define en cualquiera de las realizaciones de la presente invención;

b) introducir la masa alimenticia, preferiblemente cárnica, dentro de la tripa cular o semicircular natural obtenida en la etapa a).

A continuación, se proporcionará un ejemplo(s) que pretende(n) ilustrar la invención y, en ningún modo, limitan el alcance de la invención, el cual está establecido por las reivindicaciones adjuntas.

EJEMPLOS

10 Ejemplo 1. Preparación de tripa cular tradicional

Se prepararon dos madejas de tripa cular, calibre 55/60 de 60 centímetros, y se realizaron las siguientes etapas:

Desalado:

- 15 1. Se pusieron las madejas en agua limpia, 20 litros, para la eliminación de sal, haciendo 4 cambios de agua, hasta que las tripas quedaron perfectamente desaladas.
2. Desodorizado: Se introdujeron las madejas desaladas en un recipiente con agua limpia, 20 litros, acompañada de diferentes tipos de hierbas aromáticas, limón y ajo con objeto de eliminar los olores característicos del producto ya que estos son muy desagradables.

En muchas ocasiones este proceso no es efectivo 100% y provoca que los olores persistan y sean notables en el producto terminado, es decir en el embutido en el que se ha utilizado este tipo de tripa.

25 Ejemplo 2. Preparación de tripa cular o semicircular natural según la invención

Se prepararon 2 madejas de tripa cular extraída de ganado porcino con un calibre aproximado de entre 50 y 70 mm, conservadas en sal. Se pusieron en agua limpia, 20 litros, para la eliminación de sal, haciendo 4 cambios de agua, hasta que las tripas quedaron perfectamente desaladas.

Se tomaron las tiras ya desaladas y se inició el proceso de limpieza de la grasa interna de las piezas. Se dieron la vuelta a éstas y se introdujeron en agua a 35°C. Con esta temperatura del agua, prácticamente quedan totalmente limpias las tiras de tripas culares de un modo muy sencillo.

Seguidamente se introdujeron en agua a 5°C con lo que se consiguió que las piezas quedaran perfectamente limpias de grasa.

- 5 A continuación, se montaron sobre un molde de 60 mm de diámetro para curación larga. Se colocaron las culares en el molde de dos en dos una encima de la otra.

Seguidamente, se introdujeron los moldes en el horno, durante 2 horas y a una temperatura de 40°C.

- 10 Se sacaron las piezas de los moldes y se cortaron en piezas de 60 centímetros.

Las tripas obtenidas no necesitan conservarse en salazón. Tras recibir un pequeño remojo en agua templada, ya están listas para su manipulación.

- 15 Diferencias entre la tripa cular tradicional y la tripa cular o semicular en el proceso de embutición

Tripa Cular Tradicional

- 20 Tienen un calibre no uniforme, lo que provoca incidencias a la hora de utilizarlas para embutir y posteriormente en la fase de secado.

Por otro lado, los trozos de grasa que poseen, característicos de este tipo de producto, provocan sabores y olores extraños pese a realizar de forma muy exhaustiva los pasos

- 25 indicados para su eliminación.

Tripa cular o semicular de la invención

Tras utilizar la tripa cular o semicular de la invención en procesos de embutición, se puede evidenciar los beneficios que se obtienen tras su uso ya que posee un calibre uniforme y es de fácil manejo, lo que provoca la no aparición de incidencias durante los procesos de embutición y aumentan la velocidad de éstos.

REIVINDICACIONES

1.- Procedimiento para la preparación de tripa cular o semicircular natural que comprende la etapa a) de desalar con agua la tripa cular o semicircular natural y está caracterizado porque
5 comprende las etapas de:

b) dar la vuelta a la tripa cular o semicircular natural para llevar a cabo la limpieza de grasa por dentro;

c) sumergir la tripa cular o semicircular natural en agua caliente entre 15°C y 40°C;

10 d) sumergir la tripa cular o semicircular natural obtenida en la etapa c) en agua fría entre 0°C y 5°C;

e) volver a dar la vuelta a su forma original a la tripa cular o semicircular natural obtenida en la etapa d) e introducir en un molde;

g) deshidratar en un horno la tripa cular o semicircular natural en el molde a una temperatura entre 15°C y 70°C hasta conseguir el calibre deseado.

15

2. Procedimiento, según la reivindicación 1, caracterizado porque la etapa g) se realiza durante un periodo de 30 min a 2 horas.

3. Procedimiento, según cualquiera de las reivindicaciones 1 ó 2, caracterizado porque el
20 molde de la etapa e) se ajusta al diámetro de tripa deseado.

4. Procedimiento, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque se coloca una única pieza de tripa cular o semicircular en el molde.

25 5. Procedimiento, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado porque se colocan dos piezas de tripa cular o semicircular en el molde.

6. Procedimiento, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado porque se colocan tres o más piezas de tripa cular o semicircular en el molde.

30

7. Procedimiento, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque como primera pieza en el molde, antes de colocar las piezas de tripa cular o semicircular natural, se coloca tripa de intestino delgado ya desalada y limpiada con agua a una temperatura entre 10°C y 30°C.

35

8. Tripa cular o semicular natural obtenible mediante un procedimiento, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7.

5 9. Uso de la tripa cular o semicular natural, según la reivindicación 8, para la preparación de embutidos.

10. Embutido que comprende la tripa cular o semicular natural, según la reivindicación 8, como envoltura.

10 11. Embutido, según la reivindicación 10, que es lomo cular, salchichón cular o chorizo cular.

12. Procedimiento para preparar un embutido que comprende:

15 a) preparar una tripa cular o semicular natural, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7;

b) introducir la masa alimenticia dentro de la tripa cular o semicular natural obtenida en la etapa a).

Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4



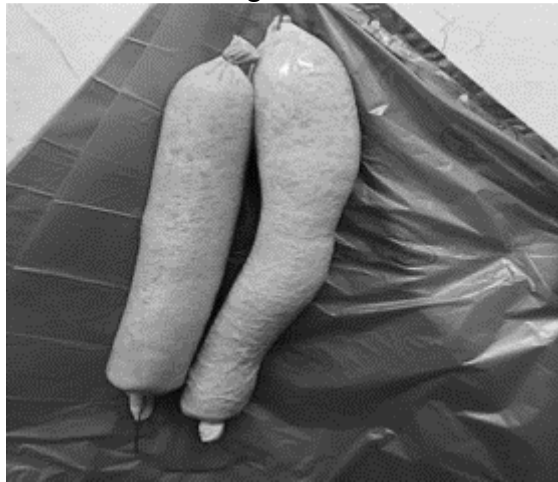
Figura 5A



Figura 5B



Figura 5C





OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

- ②① N.º solicitud: 201830819
②② Fecha de presentación de la solicitud: 10.08.2018
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: Ver Hoja Adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
Y	ES 2387664 A1 (COMAS MARTINEZ DE TEJADA JOSE ORIOL) 27/09/2012, Página 6, línea 27 – página 9, línea 3; página 14, línea 28 – página 15, línea 2.	1-12
Y	ECOTRIP. "REMOJO DE LAS TRIPAS NATURALES". 07/07/2015 [en línea][recuperado el 30/10/2018]. Recuperado de Internet <URL: http://ecotrip.es/metodo-de-remojode-las-tripas-naturales/ >. https://web.archive.org/web/*/http://ecotrip.es/metodo-de-remojode-las-tripas-naturales/ Saved 29 times between August 17, 2016 and March 27, 2018.	1-12
A	JUAN CARLOS MARTINEZ ." RECOMENDACIONES EN EL USO DE TRIPA NATURAL EN NUESTROS EMBUTIDOS". 06/08/2016 [en línea][recuperado el 30/10/2018]. Recuperado de Internet <URL: http://todocarne.es/uso-y-recomendaciones-de-tripa-natural-en-nuestros-embutidos/ >. https://web.archive.org/web/*/http://todocarne.es/uso-y-recomendaciones-de-tripa-natural-en-nuestros-embutidos/ Saved 2 times September 10, 2017.	1
A	PROF. MVZ. SALCEDO SALCEDO ERNESTO, EMVZ. LEON ALVAREZ VICTOR ALEJANDRO. "TIPOS DE EMPAQUE Y MEDIOS DE EMPAQUE DE LOS EMBUTIDOS. HIGIENE Y TECNOLOGIA DE LA CARNE". 21/09/2010, TRANSPARENCIA, Nº 42 [en línea][recuperado el 30/10/2018]. Recuperado de Internet <URL: https://www.slideshare.net/VictorAlvarez1/tipos-de-empaque-y-medios-de-empaque >. https://web.archive.org/web/*/https://www.slideshare.net/VictorAlvarez1/tipos-de-empaque-y-medios-de-empaque Saved 3 times between June 21, 2013 and February 18, 2017.	1

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
02.11.2018

Examinador
C. Marín Calvo

Página
1/3



- ②① N.º solicitud: 201830819
②② Fecha de presentación de la solicitud: 10.08.2018
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: Ver Hoja Adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	SAMANTHA LOWE. "COMO LIMPIAR TRIPAS DE CERDO".17/04/2017 [en línea][recuperado el 30/10/2018]. Recuperado de Internet <URL: https://www.ehowenespanol.com/limpiar-tripas-cerdo-como_300122/ >. https://web.archive.org/web/*/https://www.ehowenespanol.com/limpiar-tripas-cerdo-como_300122/ Saved 19 times between April 20, 2016 and April 7, 2018.	1
A	ES 340273 A1 (ROURA BATET) 01/06/1968, página 2, líneas 1-17.	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
02.11.2018

Examinador
C. Marín Calvo

Página
2/3

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A22C17/16 (2006.01)

A22C13/00 (2006.01)

A22C17/14 (2006.01)

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

A22C

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