

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 719 935**

21 Número de solicitud: 201930006

51 Int. Cl.:

A23B 4/00 (2006.01)

A23B 4/02 (2006.01)

A22C 17/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

04.01.2019

43 Fecha de publicación de la solicitud:

16.07.2019

71 Solicitantes:

**NICOLAU CARPINTERO, Enrique (100.0%)
San Antonio nº98
46920 Mislata (Valencia) ES**

72 Inventor/es:

NICOLAU CARPINTERO, Enrique

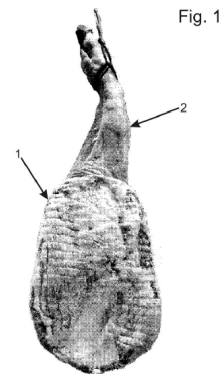
74 Agente/Representante:

DIÉGUEZ GARBAYO, Pedro

54 Título: **Procedimiento de curación de paletas de cerdo y producto así obtenido**

57 Resumen:

Procedimiento de curación de paletas de cerdo y producto así obtenido en el que se procede a un deshuesado parcial de la paleta en fresco y en el que después del salazón se coloca una malla para la contención de la carne y se aplica presión para eliminar los huecos y el aire del deshuesado para terminar el procedimiento de curado como una paleta normal pero colgada de la malla al revés y resultando un producto similar a una paleta normal pero con un deshuesado parcial.



ES 2 719 935 A1

DESCRIPCION

Procedimiento de curación de paletas de cerdo y producto así obtenido.

5 OBJETO DE LA INVENCION

El objeto de la presente invención es un nuevo procedimiento de curación de paletas de cerdo en el que previamente al salado y curado de la paleta se ha extraído el húmero y el omoplato pero manteniendo todos los músculos y los huesos del radio y el cúbito y preferentemente también la caña y la pezuña.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Hasta el momento se conocen diferentes procedimientos para el deshuesado de jamones de cerdo, incluso en algunos casos, el deshuesado es previo a la curación del jamón. Este es el caso de la patente española ES2425715 referente a un "Procedimiento para la elaboración del jamón curado previa extracción del hueso coxal en fresco". En esta patente se hace referencia al deshuesado previo del jamón extrayendo el hueso coxal y dejando al descubierto la cabeza del fémur y el acondicionamiento de las zonas traumatizadas durante la extracción. En esta patente no se hace ninguna mención al proceso de curado posterior al deshuesado además de que solamente se extrae el hueso coxal pero se mantiene el fémur que le da consistencia durante el proceso de curado.

Otro antecedente a citar es el de la patente española ES2221796 referente a un "Procedimiento para proteger, conservar y curar un jamón o paletilla, deshuesada o no, de cerdo", en el que se hace referencia a una forma de proteger y curar el jamón o la paletilla cubriéndolos con tocino antes del curado en la parte de carne que no lo tiene al ser la parte del jamón o la paleta por la que se unía al tronco del cerdo antes del despiece.

No se conoce ningún antecedente con un proceso especial de curación debido a que, al extraer el húmero y el omoplato, la paleta pierde la consistencia de una paleta sin deshuesar y debe realizarse el salado y curado de una forma específica.

35

El resultado después del deshuesado y curado es una paleta que tiene una parte de la misma deshuesada pero con una apariencia muy similar a una paleta sin deshuesar y similares características organolépticas.

5 DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

El procedimiento de la presente patente comienza cogiendo paletas de cerdo de cualquier tipo o raza, recortadas de la canal de cerdo en fresco. Similar a las paletas recortadas para salar y curar. Se le extraen los huesos del humero y omoplato para
10 terminar el recorte en fresco (en carne) antes de salar. Manteniendo los huesos el cubito y radio con sus músculos y piel así como también con la posibilidad de dejar la caña y la pezuña, con las uñas o no , dependiendo de la raza del cerdo proveniente.

Las paletas se salaran sin estos huesos los días que se estimen oportunos para que
15 no salga salada ni demasiado dulce para que no se estropee. Cámara entre 0 y 6 grados con humedad alta y sal gruesa o fina.

Una vez terminado el proceso de salazón o incluso antes se le pone una malla a modo de contención de la carne, para mantener compacta la pieza.
20

Terminada la salazón y para que la pieza se compacte y mantenga un aspecto similar a la normal o muy parecido, se aplica la suficiente presión durante varias horas o días para que la carne compacte y se pegue y no queden en ella los huecos del deshuesado ni aire. En el caso de no realizar esta presión se mantiene aire en los
25 huecos del deshuesado que dan lugar a oxidación y deterioro de la carne interior de la paleta.

Las paletas no se cuelgan después de la salazón sino que se mantienen o bien en moldes o bien acostadas en caja hasta que mantenga la suficiente dureza para que
30 cuando se cuelgue no se deforme.

Una vez colgada se procesará como una paleta normal con sus tiempos de curación y temperatura necesarios para que adquiera el sabor normal de cada tipo de paleta.

A excepción de que se seguirá manteniendo la malla y se colgará de ésta en las perchas adecuadas para terminar el proceso de curación. El proceso de colgado es de la misma malla y la paleta está colgada al revés (no colgada de la pata).

- 5 El producto obtenido es una paleta semideshuesada del omóplato y el húmero pero manteniendo el radio y el cúbito así como la pezuña con lo que el aspecto es el de una paleta normal con hueso pero careciendo de los dos huesos indicados.

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

10

Para complementar la descripción que se está realizando, y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, se acompaña a la presente memoria descriptiva, como parte integrante de la misma las figuras siguientes:

- 15 Figura 1 en la que se ve el producto resultante del proceso con un deshuesado parcial.

Figura 2 que representa los diferentes huesos de la paleta.

20 REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

Procedimiento de curación de paletas de cerdo que tiene una serie de fases bien diferenciadas:

- 25
- extracción en fresco de la paleta (1) de los huesos del húmero (3) y omóplato (4) de la paleta manteniendo los huesos del cúbito y radio (2) con sus músculos. Opcionalmente se pueden deshuesar o mantener los huesos de la caña y la pezuña con uñas o no para que tenga un aspecto más parecido a una paleta sin deshuesar parcialmente;
 - salado de la paleta deshuesada en condiciones similares a paletas sin

30

 - deshuesar en cámara entre 0 y 6 grados con humedad alta y sal gruesa o fina;
 - una vez terminado el proceso de salado, o incluso antes, se procede a la colocación de una malla en la zona deshuesada a modo de contención de la carne;

- prensado por aplicación de presión en la zona deshuesada durante varias horas o incluso días para la compactación de la carne y eliminación de los huecos resultantes del deshuesado parcial y del aire existente en ellos;
- 5 – mantenimiento de la paleta después del salazón en moldes o recostada hasta que tenga la suficiente dureza y no se deforme cuando está colgada en el proceso de curado;
- colgado de la paleta por la malla con la pezuña hacia abajo y mantenimiento de la misma en esta posición durante el proceso de curación. Una vez colgada se procesará como una paleta normal con sus tiempos de curación y
10 temperatura necesarios para que adquiriera el sabor normal de cada tipo de paleta

El producto obtenido mediante el procedimiento descrito es una paleta (1) semideshuesada del omóplato (4) y el húmero (3) pero manteniendo todos los
15 músculos además de los huesos del radio y el cúbito (2) así como la pezuña con lo que el aspecto y caracteres organolépticos son los de una paleta normal con hueso pero careciendo de los dos huesos indicados.

Una vez descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como
20 unas formas de llevarla a la práctica, solamente queda por añadir que dicha invención puede sufrir ciertas variaciones siempre y cuando dichas alteraciones no varíen sustancialmente las características que se reivindican a continuación.

REIVINDICACIONES

- 1.- Procedimiento de curación de paletas de cerdo que **comprende** las siguientes
5 etapas bien diferenciadas:
- extracción en fresco de la paleta (1) de los huesos del húmero (3) y omóplato (4) manteniendo los huesos del cúbito y radio (2) con sus músculos así como la caña y la pezuña con uñas o no;
 - salado de la paleta deshuesada en condiciones similares a paletas sin
10 deshuesar;
 - colocación de una malla en la zona deshuesada a modo de contención de la carne;
 - aplicación de presión en la zona deshuesada durante el tiempo necesario de varias horas o incluso días para la compactación de la carne y eliminación del
15 espacio y del aire de los huecos resultantes del deshuesado;
 - mantenimiento de la paleta después del salazón en moldes o recostada hasta que tenga la suficiente dureza y no se deforme cuando está colgada en el proceso de curado;
 - colgado de la paleta por la malla con la pezuña hacia abajo y mantenimiento
20 de la misma en esta posición en el proceso de curación;
- 2.- Procedimiento de curación de paletas de cerdo de acuerdo con la reivindicación primera caracterizado por que opcionalmente el deshuesado puede ser también de la caña y la pezuña.
25
- 3.- Producto obtenido mediante el procedimiento descrito en la reivindicación primera que consiste en una paleta (1) semideshuesada del omóplato (4) y el húmero (3) pero manteniendo todos los músculos además de los huesos del radio y el cúbito (2) así como la caña y la pezuña y que tiene el aspecto y caracteres organolépticos de una
30 paleta normal con hueso.

Fig. 1

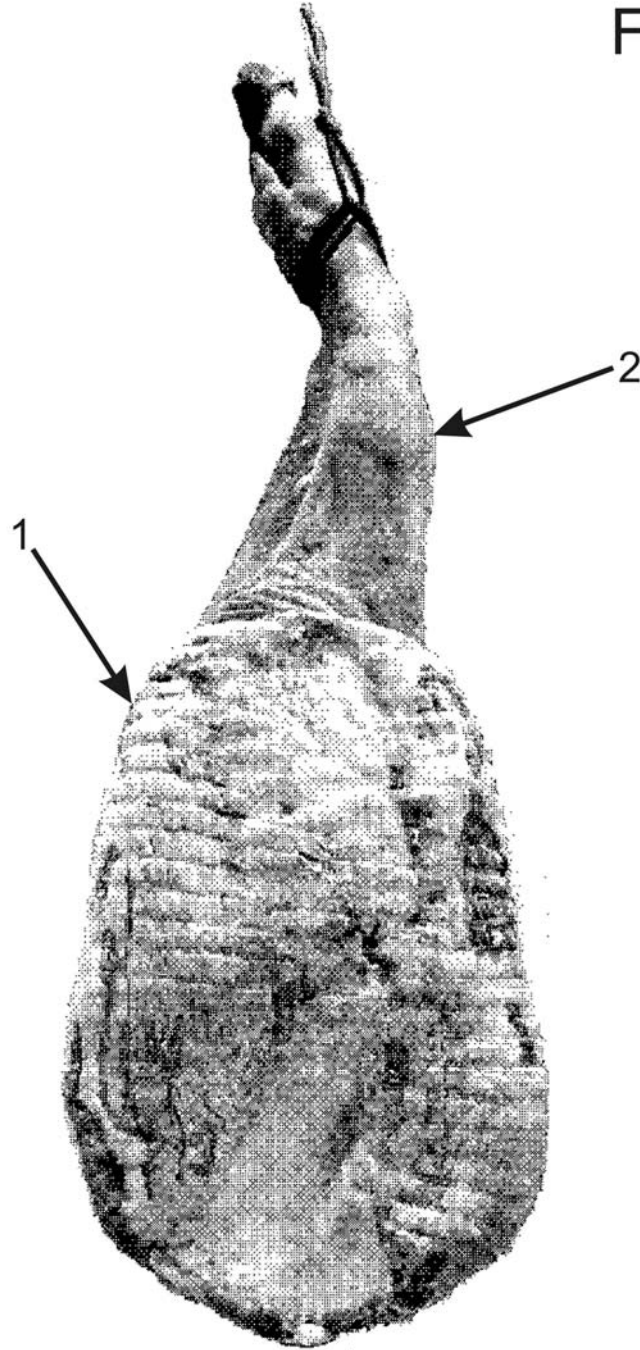
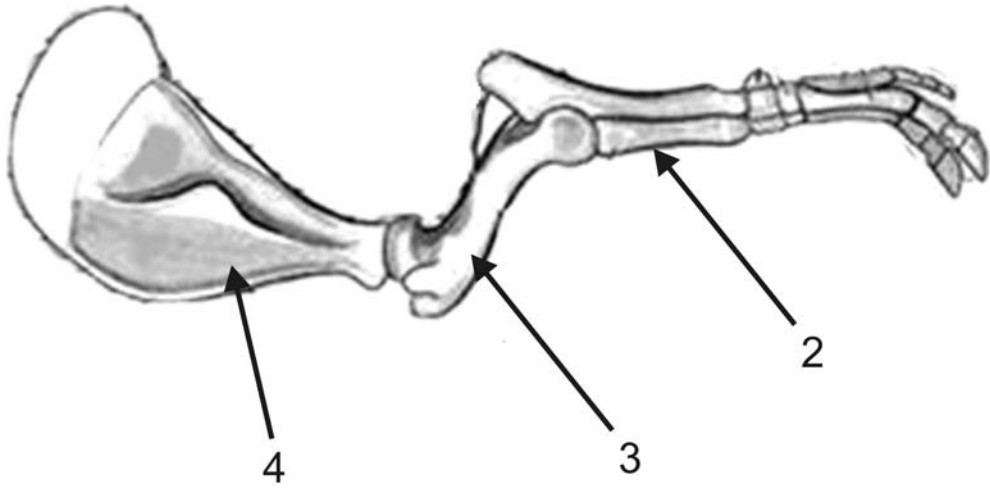


Fig. 2





- ②① N.º solicitud: 201930006
②② Fecha de presentación de la solicitud: 04.01.2019
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
X Y	ES 2127158 A1 (LOS POSTIGO DE CANTIMPALOS MAE) 01/04/1999, figuras 1 – 2; columna 2, líneas 32 - 56; columna 3, líneas 9 - 40; columna 4, líneas 9 - 35; reivindicaciones 4-6;	1,3 2
X Y	ES 2168221 A1 (FAUCHS VILA JAIME) 01/06/2002, columna 2, líneas 51 - 55; columna 3, línea 11 - columna 4, línea 4;	1,3 2
A	ES 496140 A0 (COMERCIAL ALIMENTARIA INTERNAC) 01/03/1983, página 5, líneas 12 - 23; reivindicación 1;	1-3
A	EP 1055369 A1 (ROSER LAROMAINE JAIME) 29/11/2000, columna 1, líneas 38 - 64; columna 2, líneas 10 - 16; columna 4, línea 45 - columna 6, línea 5;	1-3
A	EP 0228486 A1 (COMERCIAL ALIMENTARIA INTERNAC) 15/07/1987, Columna 2, líneas 15 – 38.	1-3

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
17.06.2019

Examinador
M. López de Rego Lage

Página
1/2

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A23B4/00 (2006.01)

A23B4/02 (2006.01)

A22C17/00 (2006.01)

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

A23B, 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