

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

PATENTE DE INVENCION CON EXAMEN

B2

22 Fecha de presentación:

04.01.2019

43 Fecha de publicación de la solicitud:

16.07.2019

Fecha de modificación de las reivindicaciones:

17.02.2020

Fecha de concesión:

17.03.2020

45 Fecha de publicación de la concesión:

24.03.2020

73 Titular/es:

**NICOLAU CARPINTERO, Enrique (100.0%)
San Antonio nº 98
46920 Mislata (Valencia) ES**

72 Inventor/es:

NICOLAU CARPINTERO, Enrique

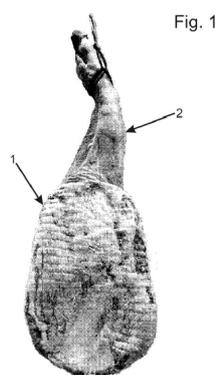
74 Agente/Representante:

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 B2

Aviso: Se puede realizar consulta prevista por el art. 41 LP 24/2015.
Dentro de los seis meses siguientes a la publicación de la concesión en el Boletín Oficial de la Propiedad Industrial cualquier persona podrá oponerse a la concesión. La oposición deberá dirigirse a la OEPM en escrito motivado y previo pago de la tasa correspondiente (art. 43 LP 24/2015).

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 omóplato 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.

Por último hay que resaltar la patente española ES2127158 "Procedimiento de fabricación de centros de paleta curados" que describe un procedimiento similar al de la presente solicitud en el que se divulga (ver figuras 1 y 2; columna 2, líneas 32-56; columna 3, líneas 9-40; columna 4, líneas 9-35; reivindicaciones 4 -6) que se refiere a:

Procedimiento de curación de paletas de cerdo que comprende las siguientes etapas:

- *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*
5 *pezuña con uñas o no*
- *salado de la paleta deshuesada en condiciones similares a paletas sin 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 para la compactación de la carne y eliminación del espacio y del aire de los huecos*
10 *resultantes del deshuesado;*
- *mantenimiento de la paleta después del salazón recostada hasta que tenga la suficiente dureza y no se deforme cuando está colgada en el proceso de curado;*
- *curado*

15 La diferencia de la presente solicitud con esta patente es que la paleta se cuelga “boca abajo”, es decir, con la pezuña para abajo. Hay que tener en cuenta que para curar una paleta hay que colgarla en un secadero natural o bien artificial para que sea un producto igual a una pieza con el hueso. Por tanto, el proceso de colgado es rigurosamente necesario y al llevar sólo el hueso en la parte de la pezuña, (cúbito,
20 radio y todos los huesos de la “mano” del cerdo), si se cuelga por esta parte, que es por donde se cuelgan todas las piezas de jamón y paleta para su maduración, la parte del hueso se despegaría de la carne por el efecto de la gravedad. Al colgarla al revés y por la malla, se consigue que en la pieza permanezca unida la carne con el hueso, haciendo posible el buen secado de la pieza.

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

30 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.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

35

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 húmero y omóplato para terminar el recorte en fresco (en carne) antes de salar, manteniendo los huesos el
5 cúbito 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 salarán sin estos huesos los días que se estimen oportunos para que no salgan saladas ni demasiado dulces y para que no se estropeen y manteniéndolas
10 en 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.

15 Terminada la salazón y para que la pieza se compacte y mantenga un aspecto similar a la normal o muy parecido, se le 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 huecos del deshuesado que da lugar a oxidación y deterioro de la carne interior de la
20 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 mantengan la suficiente dureza para que cuando se cuelguen no se deformen.

25 Una vez colgada se procesará como una paleta normal con sus tiempos de curación y temperatura necesarios para que adquiriera 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
30 de la misma malla y la paleta está colgada al revés (no colgada de la pata).

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.

35

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

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

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

10

Figura 2 que representa los diferentes huesos de la paleta.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

15 Procedimiento de curación de paletas de cerdo que tiene una serie de fases 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. Opcionalmente se pueden deshuesar o mantener los huesos de la caña y la pezuña con uñas o no para que tenga una aspecto más parecido a una paleta sin deshuesar parcialmente;

20

– salado de la paleta deshuesada en condiciones similares a paletas sin 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;

25

– 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;

30

– 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

35

temperatura necesarios para que adquiriera el sabor normal de cada tipo de paleta.

5 El producto obtenido mediante el procedimiento descrito es 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 pezuña, con lo que el aspecto y caracteres organolépticos son los de una paleta normal con hueso pero careciendo de los huesos indicados.

10 Una vez descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como 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.

15

REIVINDICACIONES

- 1.- Procedimiento de curación de paletas de cerdo que **comprende** las siguientes etapas bien diferenciadas:
- 5
- 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 deshuesar;
 - 10
 - colocación de una malla en la zona deshuesada a modo de contención de la carne;
 - aplicación de presión en la zona deshuesada durante varias horas o incluso días hasta que haya eliminado el espacio y el aire de los huecos resultantes del deshuesado;
 - 15
 - mantenimiento de la paleta después del salazón en moldes o recostada;
 - colgado de la paleta por la malla con la pezuña hacia abajo y mantenimiento de la misma en esta posición en el proceso de curación;
- 20
- 2.- 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 paleta normal con hueso.
- 25

Fig. 1

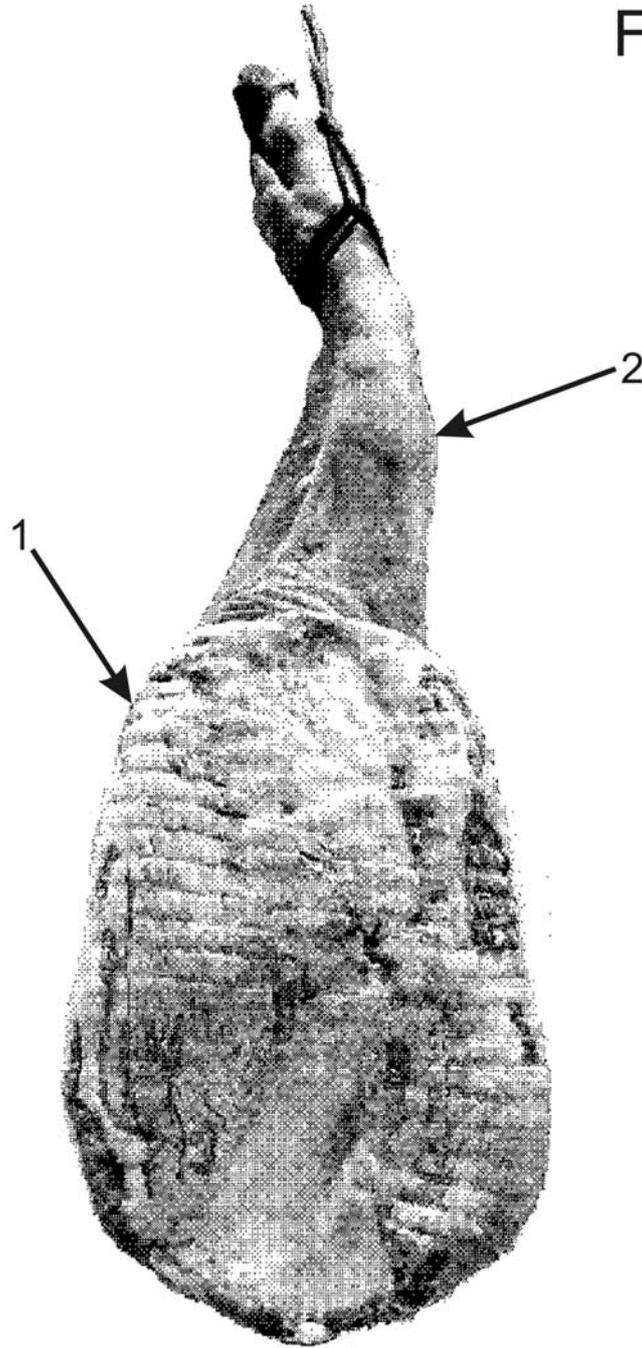


Fig. 2

