

**MÉTODO PARA OBTENER UN PRODUCTO ALIMENTICIO Y MANJAR PARA
CONSUMO HUMANO A PARTIR DE UNA PIEZA DORSAL DE POLLO**

Campo de la Invención

5

La invención se refiere a un método para obtener un producto alimenticio para consumo humano a partir de una pieza dorsal de pollo, el producto alimenticio comprende al menos un hueso de la escápula del pollo.

Antecedentes de la Invención

10

El objeto de la presente invención es proporcionar un método para obtener un producto alimenticio para consumo humano a partir de una pieza dorsal de pollo, de manera más preferente el producto alimenticio es un manjar, que, hasta donde se sabe, no ha sido comercializado previamente como tal. A continuación, el producto de acuerdo con la invención se denominará (también)

15

bajo el nombre de "mariposa de pollo" y "chuleta de pollo".

20

El producto "mariposa de pollo" es anatómicamente un producto que aún no está disponible en el mercado. Esto se debe a que el producto aún no se ha descubierto ni producido. Hasta ahora no se dispone de ningún método para obtener una mariposa de pollo que contenga ambos huesos de la escápula. La mariposa de pollo no está disponible en un supermercado o en la carnicería, ni se comercializa ni se menciona/cita esta pieza de pollo en Internet cuando se busca la anatomía del pollo. El inventor descubrió por casualidad y creó esta pieza de pollo a

25

partir de una pieza dorsal del pollo, que generalmente se vende

como carne de desecho. Después de más investigaciones del inventor, se desarrolló un nuevo método manual para cortar y filetear esta pieza de pollo utilizando técnicas de corte especiales, mediante las cuales el producto, la mariposa de pollo, se separa de la pieza dorsal.

Breve Descripción de la Invención

El término pieza dorsal se refiere a una pieza de pollo que comprende porciones del espaldar del pollo. Después de quitar las principales partes comestibles de la canal del pollo, como la pechuga, las alas y las piernas, quedan la pieza dorsal y otras partes de la carne sobrante. Anatómicamente, la pieza dorsal comprende porciones de:

- el espaldar frontal del pollo;
- la parte superior del huacal del pollo;
- la parte delantera del cuello;
- la espina dorsal superior o espinazo;
- ambos huesos de la escápula.

El término mariposa de pollo se refiere a un corte de carne obtenido de la pieza dorsal, en donde se ha eliminado el espinazo, pero aún incluye ambos huesos de la escápula.

La mariposa de pollo es una pieza única, que anatómicamente contiene diferentes porciones de carne de diferentes piezas del pollo, conservando así el sabor y sabores de las diferentes partes del pollo. Para la obtención de este producto se ha desarrollado una nueva técnica de corte, dejando ambos huesos de la escápula en la pieza de carne de pollo

fileteada, poniendo la mariposa de pollo al alcance del consumidor.

(El producto mariposa de pollo no es una mariposa de pollo sin los dos huesos de la escápula).

5

En US 6.280.311 se describe un método para cortar y deshuesar una canal entera de pavo para crear un corte de carne que incluye un hueso de la escápula con carne unida al hueso de la escápula. En un primer paso, se hacen incisiones en forma de cruz en la espalda del pavo, separando así el hueso de la escápula izquierda y derecha; en un segundo paso se obtiene un corte de costilla de pavo agarrando la aleta de la esquina trasera con una mano y con la otra mano cortando la parte izquierda de la escápula de la costilla con un cuchillo del espinazo de la canal de pavo; en un tercer paso, la parte de la costilla derecha de la escápula se corta del espinazo.

15

Este método tiene la desventaja de que los dos huesos de la escápula deben separarse primero para poder formar las aletas de las esquinas en el espaldar del pavo para poder agarrar y sacar con la mano el hueso de la escápula con la carne adherida. Además, este método conocido sólo se puede aplicar a una canal completa y no es adecuado para partes pequeñas de un pollo, como la pieza dorsal. Una canal de pollo se procesa de manera diferente debido a su tamaño más pequeño y su gran consumo mundial. En el matadero, se utilizan procesos automatizados de alta velocidad para dividir el pollo en productos alimenticios como muslos, alitas de pollo, etc.

25

Después o durante el procesamiento del pollo, la canal se divide en varias partes, entre las que se encuentra la pieza dorsal que contiene los huesos de la escápula y una porción del espinazo. Comúnmente, esta pieza dorsal se vende como carne
5 de desecho, por ejemplo, para preparar sopa de pollo.

Por lo tanto, el objeto de la presente invención es proporcionar un método para cortar la pieza dorsal de un pollo y proporcionar un corte de pollo que comprenda ambos huesos de la escápula, cuyo corte de pollo puede comercializarse como un
10 producto alimenticio como "mariposa de pollo"; otro objeto de la invención es proporcionar un método para cortar la "mariposa de pollo" y proporcionar una "chuleta de pollo" que comprende un hueso de la escápula.

Estos objetos se logran mediante el método de acuerdo con la invención en el que
15

- en un primer paso se inserta un cuchillo en la dirección longitudinal adyacente al espinazo en su primer lado en la dirección transversal del espinazo y posteriormente se corta la carne en la primera dirección transversal por debajo el primer hueso de la escápula;
20

- en un segundo paso, el cuchillo se inserta en la dirección longitudinal adyacente al espinazo en su segundo lado en la dirección transversal del espinazo y, posteriormente, se corta la carne en la segunda dirección transversal debajo del segundo hueso de la escápula;

25 - en un tercer paso, el cuchillo se inserta en la

dirección de la anchura por encima del espinazo y posteriormente la carne se corta en la dirección de la longitud entre el espinazo y los huesos de la escápula para que el producto alimenticio que comprende ambos huesos de la escápula se retire del espinazo.

Introduciendo en primer lugar el cuchillo paralelo al espinazo en la carne de la pieza dorsal, la porción de la pieza dorsal que contiene el hueso de la escápula se separa mediante una incisión de la porción de la pieza dorsal que contiene el espinazo. Entonces, el producto alimenticio de mariposa de pollo que contiene ambos huesos de la escápula se puede separar fácilmente de la pieza dorsal por medio de una incisión en la dirección longitudinal.

Preferentemente, la pieza dorsal comprende al menos una porción de:

- el espaldar frontal del pollo;
- la parte superior del huacal del pollo;
- el cuello delantero;
- la parte superior del espinazo o el espinazo.

Cuando se incluyen diferentes partes del pollo en el producto, los gustos y aromas se combinan, proporcionando un producto alimenticio más complejo y de sabor mejorado. De manera preferente, el método comprende además el paso: cortar el producto alimenticio con los dos huesos de la escápula en la dirección longitudinal con el cuchillo y proporcionar dos productos alimenticios, cada uno de los cuales comprende uno

de los huesos de la escápula de un pollo.

De manera preferente, el método comprende además el paso: retirar parcialmente la carne del hueso de la escápula de modo que se obtenga un producto alimenticio que tenga un hueso de la escápula que sobresalga parcialmente fuera del producto alimenticio. Este producto se llama chuleta de pollo, porque se asemeja a la chuleta de carne roja. Ventajosamente, la parte de hueso desnudo se puede utilizar como asa para recoger y comer el producto alimenticio de chuletas de pollo. Además, la chuleta de pollo tiene un aspecto estéticamente agradable y se puede comer como aperitivo.

En la mariposa de pollo, ambos huesos de la escápula permanecen a ambos lados del producto alimenticio; por así decirlo en la porción de carne. En el producto alimenticio de chuleta de pollo sólo está presente un hueso de la escápula, sobresaliendo parcialmente el hueso de la escápula del producto alimenticio.

Ambos productos mencionados de acuerdo con la invención no están disponibles hasta ahora en ningún otro lugar. El uso de técnicas especiales con herramientas especiales hace posible que esta pieza única de mariposa de pollo y chuleta de pollo esté disponible para el consumidor. Esto se hace con herramientas especiales y una técnica de fileteado especial. La producción del producto alimenticio de acuerdo con la invención se puede llevar a cabo a mano o por medio de una máquina (dedicada).

Breve Descripción de las Figuras

La Figura 1 muestra esquemáticamente la anatomía de un pollo con indicación de un área S de ubicación de la pieza dorsal que comprende ambos huesos de la escápula;

5

la Figura 2a en vista superior y la Figura 2b en vista en sección transversal de la Figura 2a muestran el primer paso del método de acuerdo con la invención;

la Figura 3a en vista superior y la Figura 3b en sección transversal de la Figura 3a muestran el segundo paso del método de acuerdo con la invención;

10

la Figura 4a en vista superior y la Figura 4b en vista en sección transversal muestran el tercer paso del método de acuerdo con la invención;

la Figura 5 muestra en vista superior un par de chuletas de pollo, cada una con un hueso de la escápula.

15

Descripción Detallada de la Invención

La Figura 1 muestra un pollo 1 con su canal. La zona indicada con S es la zona de donde se obtiene la pieza dorsal.

La Figura 2a muestra en vista superior el lado superior de la pieza dorsal 2 del pollo que se origina en el área S de la Figura 1. En la pieza dorsal 2 se muestra un primer (o derecho) hueso de la escápula 3 y un segundo (o izquierdo) hueso de la escápula 4. Además, una parte del espinazo 5 del pollo está incluida en la pieza dorsal 2. La pieza dorsal 2 consiste esencialmente en carne y los huesos antes mencionados.

20

En el primer paso del método de acuerdo con la invención, se

25

inserta un cuchillo 6 en la pieza dorsal 2 paralela y adyacente al espinazo, la cuchilla 7 del cuchillo se ubica cerca del primer lado (lado derecho) del espinazo 5. La cuchilla 7 del cuchillo 6 se inserta fácilmente, porque durante la inserción la cuchilla 7 es guiada en cierta medida por el espinazo 5. Posteriormente, el cuchillo 6 y la cuchilla 7 cortan la carne en la primera parte (derecha) de la pieza dorsal. 2 en la dirección del ancho (flecha) W de la pieza dorsal 2. En la Figura 2b, en una vista en sección transversal de la Figura 2a, se muestra claramente que la cuchilla 7 está colocada junto al espinazo 5 y corta la carne de la pieza dorsal 2 en la dirección del ancho (flecha) W debajo del primer hueso de la escápula (derecho) 3.

La Figura 3a muestra en vista superior que en el segundo paso de acuerdo con la invención el cuchillo 6 se inserta en la pieza dorsal 2 paralela y adyacente al lado izquierdo del espinazo, la cuchilla 7 del cuchillo se ubica cerca del espinazo 5. La cuchilla 7 del cuchillo 6 también se inserta fácilmente aquí, porque la cuchilla 7 también es guiada por el lado izquierdo del espinazo 5. Posteriormente, la cuchilla 7 del cuchillo 6 corta la carne en la segunda parte (izquierda) de la pieza dorsal 2 en la dirección del ancho (flecha) W de la pieza dorsal 2. En la Figura 3b, en una vista en sección transversal de la Figura 3a, se muestra que la cuchilla 7 está colocada en el segundo lado (izquierdo) adyacente al espinazo 5 y corta la carne de la pieza dorsal 2 en la dirección del

ancho (flecha) W debajo del segundo hueso de la escápula (izquierda) 4.

La Figura 4a muestra en vista superior que en el tercer paso de acuerdo con la invención, el cuchillo 6 se inserta en la pieza dorsal 2 transversalmente al espinazo 5 en la dirección del ancho W, la cuchilla 7 del cuchillo 6 está ubicada cerca de la parte superior del espinazo 5. Ahora, la cuchilla 7 del cuchillo 6 corta la carne encima del espinazo 5 en la dirección longitudinal L de manera que el espinazo 5 se separe de las partes superiores (mariposa de pollo) de la pieza dorsal 2. Retirada de la mariposa de pollo se ilustra esencialmente con la flecha B. En la Figura 4b, en una vista en sección transversal de la Figura 4a, se muestra que la cuchilla 7 del cuchillo 6 está colocada entre el espinazo 5 y ambos huesos de la escápula 3, 4. La cuchilla 7 es fácilmente insertada en la pieza posterior 2, porque en el primer lado (lado derecho) de la pieza posterior está disponible la incisión llevada a cabo en el primer paso para guiar la cuchilla 7 y en el segundo lado (lado izquierdo) de la pieza posterior la incisión hecho en el segundo paso está disponible para guiar la cuchilla 7.

El producto alimenticio 8 de mariposa de pollo es sustancialmente la parte superior de la pieza dorsal 2 que incluye ambos huesos de la escápula 3, 4, como se puede observar en la Figura 4b.

El producto alimenticio 8 de mariposa de pollo se puede dividir en dos partes esencialmente iguales, cortando la

mariposa de pollo de arriba a abajo o viceversa en la dirección longitudinal L. Con referencia a la Figura 5, se obtienen dos productos alimenticios 9, 10, cada uno de los cuales comprende uno de ambos huesos de la escápula 3, 4 de la mariposa del pollo. En la modalidad alternativa que se muestra, se eliminan partes de la carne alrededor de los huesos de la escápula 3, 4, de modo que se obtiene un par de productos alimenticios 9, 10 que tienen una porción del hueso de la escápula 3, 4 (desnudo, expuesto) que sobresale parcialmente del producto alimenticio. Estos productos alimenticios 9, 10 que tienen un hueso de la escápula (parcialmente desnudo) también se denominan chuleta de pollo.

15

20

25