



te, aunque no de un modo exclusivo, con el envase de las castañas, avellanas, nueces, almendras, y demás frutos comerciales por el estilo, siendo su objeto general el de proporcionar un medio comercialmente práctico para la conservación de diversos productos alimenticios contra el desarrollo de larvas, bacterias, rancidez, y otros, y teniendo por objeto especial efectuar el envase y la conservación de las nueces de anacardo de la India.

Para lograr tanto esos como otros objetos convenientes se recurre a determinadas nuevas características de estructura y de procedimiento, como veremos en el transcurso de esta Memoria.



El adjunto dibujo ilustra una disposición práctica del aparato que se emplea para llevar a cabo el invento, aunque debiéndose tener en cuenta que esa ilustración sólo se da a título de ejemplo, y que el invento, por lo tanto, no se limita a esa determinada forma de aparato, sino que en él se podrán introducir todas aquellas alteraciones y modificaciones que no se aparten de su principio.

En dicho dibujo designan:

La figura 1, una vista seccional vertical de la parte principal del aparato destinada a la evacuación y al llenado con un gas, y

Las figuras 2 y 3, unas vistas seccionales incompletas, ilustrativas de unas modificaciones del dispositivo cerrador y sujetador de la campana de la cámara de tratamiento.

Los huesos o cáscaras que contengan la almendra o fruto se colocan en unos contenedores 5 que se pueden cerrar herméticamente, pero antes del cierre y como parte del procedimiento comprendido en el inven-

to, tanto el contenedor como su contenido se someten primeramente a una operación de vacío, y dicho contenedor se cierra después de sometido el contenido a la acción de un gas inerte, como continuación de la etapa productora del vacío.

Para llevar a cabo esas etapas, el contenedor sin cerrar, como por ejemplo, con la tapa sin ajustar en él, o por medio de un respiradero en su parte de arriba, como lo indica 6, se coloca en una cámara constituida por una campana 7 propia para descansar en una base 8, con la que entra en contacto cerrador. Esa base puede ser de caucho vulcanizado, lo suficientemente blando para formar un asiento cerrador de por sí para la referida campana o cubierta, aunque recurriéndose a un medio especial para mantener positivamente ese cierre durante el periodo de tratamiento y el cierre subsiguiente del contenedor.



En la forma del invento que ilustra la figura 1, el medio que a ese fin se utiliza comprende una cámara o canal anular 9 que se practica en el borde de la campana, en comunicación con una conexión de vacío 10, la cual se encuentra bajo la regulación de una válvula 11 de tres vías, propia para comunicar con la tubería principal 12 del vacío, o con un orificio 13 que va a la atmósfera.

Dicha tubería principal para el vacío desemboca en el interior de la campana gracias a una conexión 14 regulada, como se ilustra, por una válvula de regulación 15, y con la que se conexiona una tubería de gas 16 bajo el gobierno de una válvula de regulación 17. El dispositivo creador de la aspiración y el suministro de gas pueden ser de cualquier tipo adecuado, y tanto la

aspiración como el suministro de gas se pueden interrumpir alternativamente merced a unas válvulas 18 y 19, de funcionamiento automático, que respectivamente se interponen en las tuberías del vacío y de circulación del gas.

La campana puede ser de un tamaño propio para dar acomodo a uno o más contenedores, y aparece provista de una varilla soportadora 20 para facilitar su manejo.

En la práctica, después de colocada la campana en la base, hallándose la conexión principal para la aspiración en comunicación con el interior de la campana, y la conexión secundaria en comunicación a su vez con el canal del borde de la campana, se abren las válvulas de ambas tuberías de modo que se haga el vacío tanto en la campana como en el citado canal. Ese periodo de evacuación variará con arreglo a las diferentes circunstancias, y después de una suficiente evacuación del contenedor y de su contenido se cierra la válvula reguladora de la evacuación de la campana y se abre la válvula del gas a fin de que el gas conservador penetre en el interior de dicha campana. Durante la admisión de ese gas se mantiene la aspiración en el canal, a fin de que la boca de la campana se mantenga firme y positivamente contra su asiento, lo que permite que la expresada campana resista a cualquier tendencia levantadora que pueda producir la entrada de gas en el espacio evacuado, y si hubiese alguna pequeña entrada de aire por bajo del borde de la citada campana, ese aire será arrastrado sin llegar al interior de dicha campana. Además, si hubiese algún escape entre el canal y el interior de la cámara, el mencionado gas se opondría a su entrada en la susodicha campana.



Al final del tratamiento requerido, el contenedor se puede cerrar por cualquier medio adecuado que funcione dentro de dicha campana, y la válvula 11 para el canal de evacuación funcionará entonces para cortar o interrumpir el vacío y hacer que el expresado canal comunique con la atmósfera por el orificio o conducto 13. La campana se puede entonces levantar libremente y sacarse el contenedor o los contenedores, y si éstos no estuviesen ya cerrados se cerrarán o se tratarán de otro modo.

Si el mecanismo valvular 18, 19 funciona de una manera automática para someter repetida e intermitentemente el contenido de la campana a la aspiración y a la corriente de gas, como se hace con el procedimiento de TENNEY, la evacuación del referido canal se mantendrá durante esos tratamientos repetidos y servirá para producir, al final, un producto exento de todos los indicios de aire y sometido por igual y por todas sus partes, aun las más lejanas, a la acción del gas.

El invento se adapta a cualquiera de los gases inertes que generalmente se emplean para los procesos conservadores, como por ejemplo, el dióxido de carbono, el nitrógeno y el hidrógeno, siendo además valioso para los fines cerradores en caso de no emplearse gases algunos y utilizarse solamente una rarificación y un cierre hermético.

Los huesos o cáscaras, con su almendra o fruto, sometidos a la esterilización que se puede hacer merced al invento, permanecen frescos y estériles y pueden resistir una larga permanencia en los buques que los transporten a los mercados.

Como una alternativa de la construcción



descrita, el cierre de la cámpana se puede efectuar de la manera que lo ilustran las figuras 2 y 3, recurriéndose a un rodete cerrador 21, anular y hueco y destinado a inflarse, que se coloca en el canal cerrador de la campana, apareciendo ese rodete parcialmente montado en un canal o escotadura 22 de la base, y teniendo el canal del borde la campana unos lados escotados en 23, de modo que el llenarse ese canal vaya el rodete a entrar en él y ejerza así una fuerza para lograr que la expresada campana quede adherida más firmemente en su asiento.

El citado rodete inflable aparece provisto de una conexión adecuada 24 suministradora de presión, que se regula merced a un mecanismo valvular conveniente, o su análogo, para que se infle dicho rodete y se mantenga la campana contra su asiento en tanto que se esté llevando a cabo el tratamiento, y para que se desinfle dicho rodete y se desprenda la expresada campana una vez completado el referido tratamiento.

El rodete cerrador inflable se sujeta convenientemente en su asiento de la base, de modo que pueda ejercer la citada fuerza hacia abajo, y cuando se utiliza, como lo indica la figura 3, se verá que proporciona, además de la fuerza mantenedora, el efecto de un cierre perfecto por la juntura entre la campana y la base donde descansa.

En el estado desinflado que indica la figura 2 sirve el citado rodete de guía para la libre entrada en el canal de la campana y hacer que ésta quede en su debida posición en la base.

-o- N O T A -o-

Los puntos de invención propia y nueva que

se presentan para que sean objeto de esta Patente de VEINTE años, son los siguientes:

1º - Un procedimiento para el envase de los productos alimenticios que tengan cáscaras o huesos, y su tratamiento con un gas inerte, que comprende de las etapas de colocarlos en unos contenedores propios para el embarque; de colocar esos contenedores en una cámara de tratamiento; de someter alternativamente el contenido de esos contenedores a la aspiración y a la acción de un gas inerte; de eliminar continuamente lo que se filtre o salga de la cámara de tratamiento, o lo que se filtre del exterior hacia la cámara, durante ese tratamiento; de cerrar herméticamente los contenedores en una atmósfera de gas inerte; y de sacar luego de la expresada cámara de tratamiento los mencionados contenedores herméticamente cerrados.



2º - Un aparato para llevar a cabo el procedimiento reivindicado en el punto anterior, que comprende unos elementos cooperantes, de base y de cubierta, constitutivos de una cámara, teniendo uno de esos elementos un canal cerrador frente al otro elemento, y unos medios de regular los estados de presión en ese canal, para lograr el cierre o la liberación de los mismos elementos; y unas conexiones para el aire y para un gas, que comuniquen con el interior de la expresada cámara; y unos medios de regular a voluntad esas conexiones.

3º - Un aparato como el reivindicado en el punto 2º, en el que uno de los elementos es movable con respecto al otro y en relación con el canal existente en el elemento movable, en tanto que los medios reguladores de la presión y las conexiones para el aire

y para el gas se unen con el elemento relativamente fijo.

4º - Un aparato como el reivindicado en el punto 2º, que comprende un medio creador de una aspiración y unos medios valvulares para que a voluntad pueda el canal establecer comunicación con dicho creador de la aspiración y con la atmósfera, sirviendo de ese modo la conexión entre la aspiración y el canal para dar salida al escape o filtración del interior de la cámara al canal y del exterior al citado canal, estableciéndose además unos medios valvulares para establecer a voluntad una comunicación entre la conexión de aire que va a la cámara y el mencionado creador.

5º - Un aparato como el reivindicado en el punto 2º, que comprende un rodete inflable y desinflable el cual va de un elemento al otro y entra en el referido canal.

6º - Un procedimiento esencialmente como el reivindicado en el punto primero.

7º - Un aparato esencialmente como el reivindicado en los puntos 2º a 5º, inclusive.

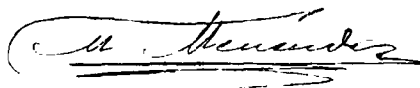
8º - Un aparato, con el procedimiento correspondiente, para conservar productos alimenticios especialmente frutos comerciales.

Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede, representado en el dibujo que se acompaña y con los fines que se han especificado.

Esta Memoria consta de ocho hojas escritas por una sola cara.

Madrid 21 de agosto de 1925

P. A.  
Alberto de Elzaburu  
Por Poder



# ESCALA VARIABLE



Fig. 1.

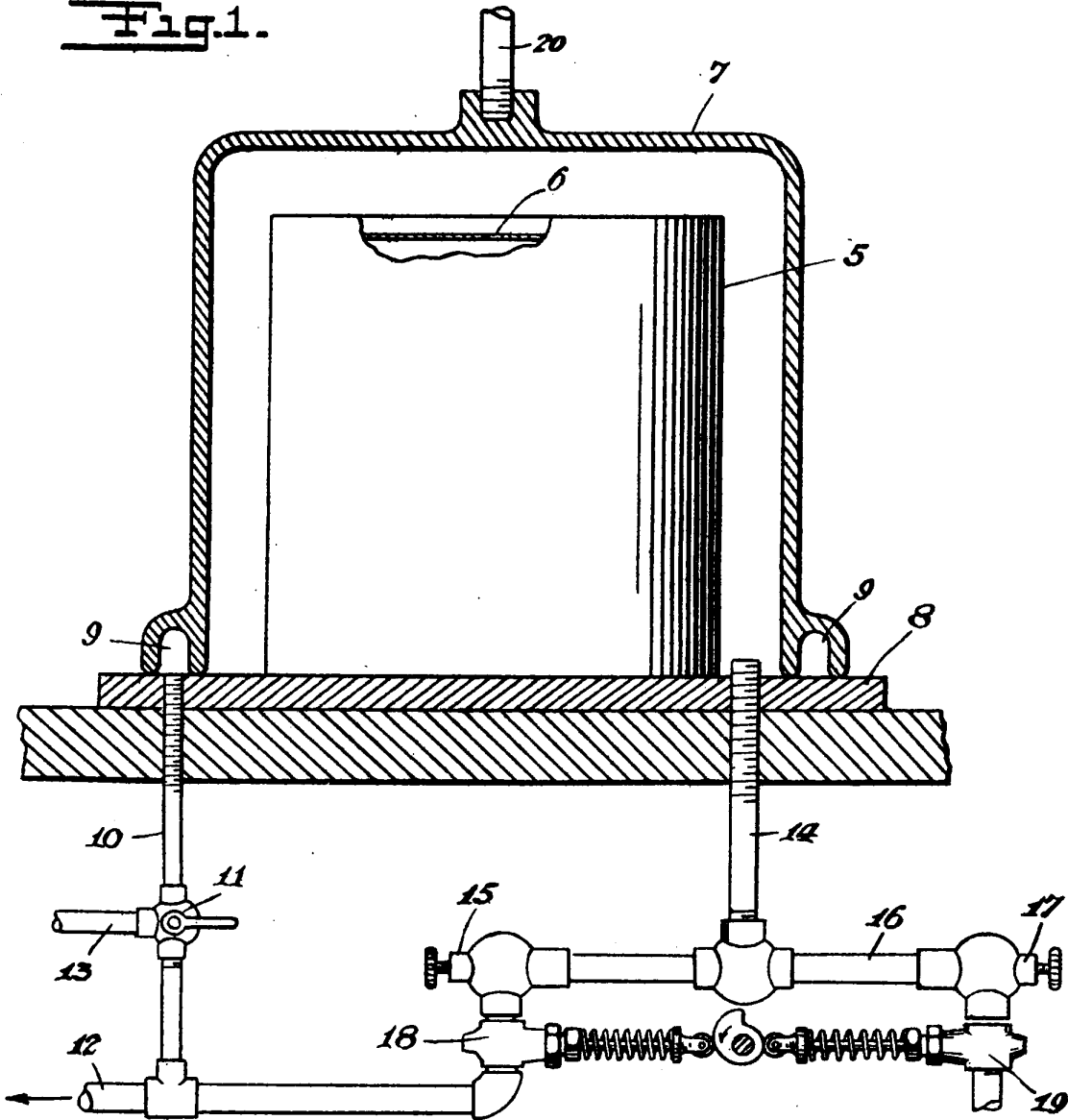
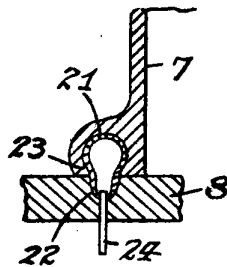
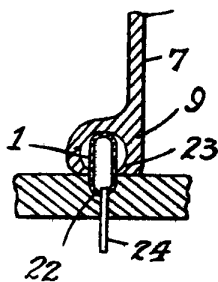


Fig. 2.

Fig. 3.



PA  
ALBANO DE PAZ  
PATENTER

*Albano de Paz*