

96152

MEMORIA DESCRIPTIVA
que se acompaña a la solicitud de una Pa-
tente de Invención a favor de Don Fidel
Pi Casas, residente en Melilla (España).



GRUPO 1º - CLASE 6a.

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

para "UN PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE CONSERVAS DE CALAMARES, JIBIAS, PULPOS Y DEMAS PESCADOS DE LA MISMA ESPECIE O FAMILIA" a favor de Don Fidel Pi Casas, residente en la Calle Lopez Moreno, 12 Melilla (España).

-----_---***_---***-----***

La Patente de Invención a que se refiere la presente memoria descriptiva, está destinada a garantizar la propiedad y explotación exclusiva de un nuevo procedimiento para la fabricación de conservas de calamares, jibias, pulpos y demás pescados de la misma especie o familia.

Uno de los objetivos que con éste procedimiento se consigue, es el de conservar las indicadas especies de pescados en forma tal, que sin alterar sensiblemente en nada sus respectivas formas, color, sabor, etc., su esencia, en fin y conservando a su vez las mas perfectas condiciones higienicas, pueden ser destinados a cualesquiera de las aplicaciones en las que el arte culinario las emplea y puedan tambien, en estas mismas condiciones de conservación, guardarse por tiempo indefinido.

Otra de las características del indicado procedimiento estriba en ser sumamente economico, de manera que dadas las condiciones en que ha de establecerse una industria de tal clase, en nada ha de encarecer el costo de tales pescados.

Las operaciones que comprende el procedimiento de que se trata son las siguientes:

Se toman los pescados estando en perfectas condiciones o sea bien frescos, como vulgarmente se dice, y se limpian convenientemente en agua del mar y en su defecto, en agua dulce con el equivalente de sal que lleva la primera en éste ultimo caso, dejándolos escurrir convenientemente.



Así dispuestos, se les somete a una alta temperatura, ya sea sumergiéndolos en agua hirviendo, ya sometiendo a la acción del vapor de agua o por medio de cualquier otro procedimiento conducente al mismo fin.

Terminadas las anteriores operaciones, se procede a la eliminación total o parcial de las substancias líquidas o sólidas que se les hubiera adherido a los pescados que nos ocupan, durante el curso de aquellas, operación que se llevará a cabo, ya sea sacudiéndolos o bien escurriéndolos o secándolos, valiéndose para ello de medios manuales o mecánicos, según aconsejen las circunstancias en cada caso.

Llevadas a punto conveniente la eliminación y la deshidratación previstas en el anterior apartado, se procederá a su envasado, esterilizando previamente los envases.

Por fin, luego de envasados, se procede a la esterilización final del todo, para ser librados al comercio.

Como es consiguiente el envasado de los pescados de referencia podrá verificarse en seco o bien disponiendo en los envases, un elemento gaseoso, líquido o sólido, graso o gelatinoso de cualquier clase que llenen en su totalidad o parte solamente, el envase de que se trata.

Así mismo será variable el envase que se utilice, en su tamaño y forma y en el material de que se fabrique, siempre que permita el cierre hermetico de los mismos. Así pues, podrán ser metálicos, de madera, porcelana, gres, goma, abonita, caucho o de cualquier otra clase adecuada.

Tales envases podrán ir provistos de toda suerte de dibujos e inscripciones o cubiertos con etiquetas, recubrimientos o fajas de garantía, provistas o no también de inscripciones y dibujos.

Como se ha dicho, también serán variables las máquinas y aparatos utilizados para llevar a cabo la fabricación de referencia, especialmente los empleados para la esterilización y cierre de los envases.

Finalmente será variable cuanto no altere, cambie o modifique la esencialidad de la patente descrita.



* N O T A *

Esta Patente se refiere a UN PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE CONSERVAS DE CALAMARES, JIBIAS, PULPOS Y DEMAS PESCADOS DE LA MISMA ESPECIE O FAMILIA" debiendo recaer sobre la siguiente REIVINDICACION en la que se determina su mencionado objeto.

Reivindica el recurrente la propiedad y explotación exclusiva del citado procedimiento que esencialmente consiste en limpiar tales pescados en agua de mar o agua dulce, debidamente salada; una vez escurridos se someten a una alta temperatura por cualquier medio adecuado, luego se escurren y secan y se envasan en seco o en un elemento gaseoso, liquido, solido, graso o gelatinoso y en envases variables en su forma, tamaño y material y previamente esterilizados operación que se repite una vez cerrados dichos envases, tal y como se detalla en la descripción que antecede.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad de la patente descrita.

Consta la presente memoria de 3 hojas mecanografiadas por una sola cara.

Barcelona 30 de Noviembre de 1925.

P. A.

