

E=1.874/26.

96840



CLASE=6ª.

MEMORIA DESCRIPTIVA

para solicitar Patente de Invención en España

por

"Un nuevo producto industrial consistente, en el relleno de aceitunas por medio de discos cilíndricos, de pimientos morrones, de anchoas, de jamón o de cualquier otro producto comestible aplicable a tal efecto".

I n v e n t o r

Angel Gabriel del Castelló Muñoz

residente en

SEVILLA

-----

La manera o forma generalmente de rellenar aceitunas, conocida hasta el día, es por medio de tiras, bien sea, de pimiento, de anchoas, de jamón u otro producto análogo; pero siempre por medio de tiras cuya manipulación aparte de ser insegura, su presentación ofrece un aspecto poco agradable a la vista, a causa de que la referida tira, por ser de forma rectangular no puede rellenar por completo, el hueco de forma cilíndrica que deja al sacar del hueso de la aceituna

Para evitar todos éstos inconvenientes, se ha ideado un nuevo modo de preparación que, consiste en rellenar las aceitunas con discos cilíndricos, de pimientos morrones o de cualquier otro producto comestible y aplicable del modo siguiente:



En los dibujos dados a título de ejemplo:

La figura 1, es una vista de un frasco que contiene el nuevo producto industrial.

La figura 2 ilustra una aceituna en la cual se ha introducido un disco de pimiento, vista de frente.

La figura 3 es un corte vertical dado en una aceituna, viéndose en línea de puntos el disco introducido en ella.

Se preparan las aceitunas del modo ordinario, extrayendoles el hueso y de pimiento morrones, o del producto comestible a tal objeto, se cortan en discos cilindricos, por medio de cortadores; bien sean éstos cortadores a mano, o movidos por fuerza motriz; el diametro de la circunferencia de los discos cortados, para rellenar variaran con arreglo al diametro interior de las aceitunas deshuesadas. Una vez obtenido estos discos, se introducen a pequeña presión, dentro de las aceitunas deshuesadas, bien sea este trabajo ejecutado a mano, o por medio de una maquina especial embutidora a condicionada a tal efecto.

He de agregar que los discos cortados, para el relleno de las aceitunas, no está sujeto a un diametro, altura o profundidad determinada, pues esto depende de sus dimensiones, con arreglo al calibre de las aceitunas a rellenar; siendo siempre algo mayor que, el hueco o cavidad dejado por el hueso de las aceitunas, con el fin de que, como entran dichos discos a presión, estos al hacer su propia expansión, quedan perfectamente adheridos a las paredes interiores de las aceitunas.

Con esta preparación, los discos quedan intactos, debido su esponjosidad a la acción de la salmuera, conservando sus propias cualidades de conservación y con todo el dabor del pimiento morrón, dando un aspecto agradable a la vista y de gran presentación.

Me reservo el derecho de introducir en la preparación de este nuevo producto industrial, cualquier mejora que aconseje la practica, empleando los procedimientos que sean más faciles para obtener el resultado apetecido.



N O T A

-----

Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de ésta Patente de Invención, en España, son los siguientes:

1º-Un nuevo producto industrial consiste, en el relleno de aceitunas, por medio de discos cilindricos, de pimientos morrones, de anchoas, de jamón, ó de cualquier otro producto comestible aplicable a tal efecto, por medio de un aparatito especial, para introducirlo dentro de las aceitunas y siguiendo; la operación del envasado del modo ya conocido.

2º-Un nuevo producto industrial consistente, en aceitunas rellenas, con discos cilindricos de pimientos morrones, con la ventaja de que dichos discos no pierden su compacidad, por efecto de la acción de la salmuera, la cual conserve el preparado.

3º-"Un nuevo producto industrial, consiste, en el relleno de aceitunas por medio de discos cilindricos, de pimientos morrones, de anchoas, de jamón ó de cualquier otro producto comestible aplicable a tal efecto; todo tal y conforme se describe en la presente Memoria y a título de ejemplo es representado por el adjunto dibujo.

MADRID - 6 FEB 1926

P. A.



ESCALA VARIABLE

Fig 1

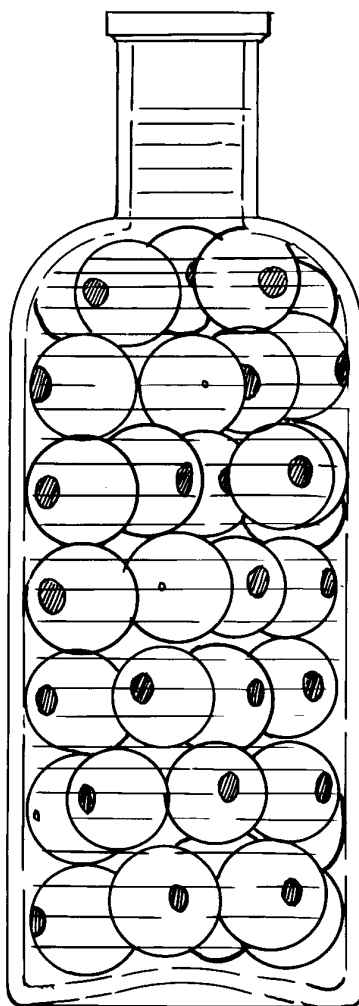


Fig 2

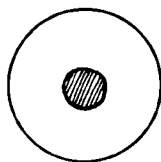
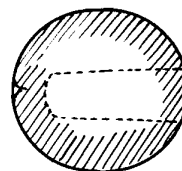


Fig 3



6 FEB 1926

P. H.