



M E M O R I A D E S C R I P T I V A

de una Patente de Invención a favor de don Emilio Columé Moreno, domiciliado en Isla Cristina (Huelva) que ha de recaer en "UN NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE SARDINAS PRENSADAS (ARENQUES)".

En la práctica se ha visto que en el prensado de sardinas saladas que se viene usando en la actualidad, adolece de muchos inconvenientes, entre ellos el más importante y principal que al tener las sardinas en la chanca, para su salado, se tiene de pérdida un 75 por 100 de sardinas tocadas.

Para evitar esta enorme pérdida que representa el pescado tocado, tanto en el precio de venta como en el que se tiene que utilizar, se ha inventado este nuevo procedimiento para la obtención de sardinas prensadas (arenques), que consiste en aplicar a las sardinas en los días que habitualmente tienen que estar en la chanca para su salado, el frío artificial, bien por medio de barras de hielo, por medio de un serpentín u otro medio cualquiera, lo que da al pescado una brillantez extraordinaria y además evita que se toque y eche a perder, con un beneficio de un



50 por 100 más, que sin emplear el frío artificial.

Los beneficios que se obtienen de aplicar este nuevo procedimiento son grandes, como lo demuestra el siguiente ejemplo, que se obtiene al sacar 10 botas de sardinas de Barbate, del tamaño de 15 millares y tendremos 150 millares salados.

Para la chanca tiene que estar 8 días y se obtendrá al no aplicar el frío artificial 10 millares tocado, cuyos precios son de 50 Pesetas el millar del pescado sano y 17 Pesetas el millar de pescado tocado, que hace una diferencia de precio de 33 pesetas. Al utilizar este nuevo procedimiento de aplicar el frío industrial a las sardinas prensadas en su permanencia en el agua de salmuera, se obtiene un resultado de un 50 por 100 de menos pescado tocado y, por tanto, 5 millares de pescado fresco, que a la diferencia de 33 pesetas por cada millar, da un importe de 165 pesetas. Los gastos originados por la aplicación del frío industrial, objeto de este registro de Patente de Invención, en 8 días de chanca son de 49'50 Ptas. cuando se utilicen barras de hielo, por el importe de 30 barras, acarreo y manipulación de las mismas 9'- Ptas. y sal para mantener la saladura en sus grados necesarios 30 Ptas. que hacen un total de gastos 88'50 Ptas., quedando por tanto un beneficio de 76'50, por la diferencia de los gastos, por aplicar este nuevo procedimiento y la pérdida de 165'- Ptas. que representa el utilizar el antiguo procedimiento.

Con la aplicación de este nuevo procedimiento, la salmuera sale clara y fresca y la sal limpia y



blanca, en condiciones ambas de volver a utilizarlas y las sardinas, por su frescura, no sueltan escamas ni se descomponen en la chanca, siendo su blancura sorprendente, garantizándose que no llega la mercancía engrasada y, por tanto, su duración en las casas receptoras será de 100 por 100 que con el antiguo procedimiento y por este motivo los precios que se pueden obtener por la venta son mayores.

N O T A

Reivindica el recurrente como de su propia y exclusiva invención y es obtente de esta Patente de Invención que se solicita por veinte años, "UN NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE SARDINAS PRENSADAS (ARENQUES)", según se detalla en la adjunta Memoria descriptiva.

Madrid, 14 de mayo de 1929.
Por autorización del solicitante,