

MEMORIA DESCRIPTIVA
que se acompaña
a la solicitud de
una PATENTE DE INVENCION, por veinte años en España
que se solicita a favor de
D. Cayetano Baroja Alvarez, residente en CALAHORRA (Logroño)
por
"UN PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACION DE TODA CLASE DE
HORTALIZAS Y VERDURAS"
"-"-"

La presente invención se refiere a un procedimiento de conservación de las hortalizas y verduras de todas clases.

5. Hasta ahora ha sido uso y costumbre conservar estos alimentos por el procedimiento Appert, en envases de diferentes cabidas, de hojalata o de cristal. Como es de sobra sabido, esos envases han sido y son de gran utilidad y colman por completo las exigencias del consumo doméstico y llegaron a colmar también las de la industria, en tanto que su desarrollo no alcanzó las proporciones y límites actuales.
10. Hoy, el alto precio de ambos materiales, el cristal en especial, nos ha movido a buscar sustituciones de envase que a la par de menos costoso nos asegure un abastecimiento más fácil en todo tiempo.



15. Hoy se emplean cantidades importantes de verduras y hortalizas para la cuarnición de pescados en conserva; por otro lado, cada dia crece el consumo en España y en el Extranjero de variantes, dulces, preparados, mas conocidos por la denominación de "mixed sweet pickles". Tienen las hortalizas y verduras muchas aplicaciones para aderezar, 20. sazonar, etc. otros productos de alimentación, y con miras a abaratar la producción hemos hecho numerosos experimentos para lograr poner al alcance del consumo industrial nuestros productos, a precios mas bajos, para así estimular el consumo y por consiguiente la venta.

25 Mediante el procedimiento, cuyos detalles se dan a continuación, se logran los dos objetivos que tanto tiempo se han perseguido.

30 PRIMERO.- Reducción notable en el costo del procedimiento de conservación por sustitución del de esterilización por el método Appert. Además, eliminación de los riesgos consiguientes por coagulación de las materias albuminoides contenidas en los tejidos de los productos, perdidas por cierres falsos, etc.

35 SEGUNDO.- Abaratamiento y aprovisionamiento mucho mayor y mejor que ha de redundar en provecho de los cultivos, jornales y consumo.

PROCEDIMIENTO

40 Las hortalizas, una vez blanqueadas o tostadas, cuando estas operaciones son necesarias, y luego de despojarlas de las partes inutiles para la alimentación humana, se co-

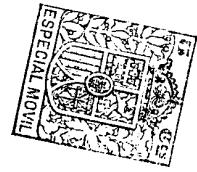


locan en recipientes adecuados de loza o de madera, de ca-
bidas y formas distintas. Los agentes de conservaciòn y
amortizaciòn que se emplean, en proporciones tambien va-
riables segun el producto a conservar, (entre un 20 y 30
45 por %) son: el cloruro potàsico, alumbre, grasas comesti-
bles para que al flotar sobre el contenido de los envases
impidan el contacto del producto con el aire, cloruro de
sodio, especias o hierbas aromatizantes como canela, to-
millo, laurel, estragon, etc. Estos agentes son, ademàs,
50 permitidos por las leyes sanitarias.

N O T A

En resumen: Se reivindica un procedimiento de conser-
vaciòn aplicable a toda clase de verduras y hortalizas que
consiste en colocar estas, una vez blanqueadas y tostadas,
55 si estas operaciones son necesarias y despojadas de las
partes duras e inutiles, en recipientes de madera o de lo-
za adecuados, adiciònàndolos agentes de conservaciòn y
aromatizaciòn en proporciones variables, segun el produc-
to a conservar (entre un 20 y un 30 %), como son el cloru-
60 ro potàsico, alumbre y grasas comestibles, para que al flo-
tar sobre el contenido de los envases impidan el contacto
del producto con el aire; el cloruro de sodio, especias
o hierbas aromatizantes como canela, tomillo, laurel, es-
tragon etc.

65 Se reivindica, por ùltimo, como objeto sobre el que



ha de recaer la patente que se solicita por veinte años
en España:

"UN PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACION DE TODA CLASE
DE HORTALIZAS Y VERDURAS"

70.

Todo segun queda expresado en la presente memoria
que consta de cuatro hojas escritas a màquina por una
sola cara.

Madrid 17 de Diciembre de 1929

Agustín Anguía

Agustín Anguía