

123122



-71

123122

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un...

MODELO DE UTILIDAD

SOLICITANTE: J. RIBAS E HIJOS, S.A.

RESIDENCIA: VIGO (Pontevedra) -Tomás A.Alonso 126

ENUNCIADO: ENVASE PARA CONSERVAS

Prioridad: Patente n.º del

123122 -1



1 La invención a que se refiere la presente memo-
ria constituye una novedad industrial de características y
ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explota-
ción exclusiva que por ella se solicita, de acuerdo con las
5 prescripciones del Estatuto vigente de Propiedad Industrial
de 26 de julio de 1929, texto refundido publicado el 30 de
abril de 1930.

10 En la preparación de algunos alimentos enlatados
precocidos, tales como el arroz, las patatas, otras gramíneas
y legumbres ricas en fécula, almidón etc., e incluso algunas
carnes y pescados, que se presentan cocinados en forma caldo-
sa, existe el inconveniente de que durante el proceso de es-
tirilización se produce una hidratación excesiva de los pro-
ductos en presencia del calor.

15 Esta hidratación, da origen a que los productos
enlatados, se ablanden deformen y pierdan sus propiedades
organolépticas; resultando una masa pastosa inadecuada por
su mala presentación para el consumo.

20 Es por ello ,que una conserva tan estimada dentro
y fuera de nuestro país, como es la paella, en cualquiera de
sus formas, se presente hasta el momento seca, o bien exce-
sivamente grasienta, por la adición a la misma de elementos
oleosos destinados a impedir la hidratación excesiva del
arroz.

25 No obstante los inconvenientes apuntados, se ha
descubierto una solución ideal que resuelve de una forma per-
fecta y sencilla al mismo tiempo tales problemas, permitiendo
a la industria conservera la preparación de alimentos preco-
cidos que en el momento de su consumo se presentan jugosos, pero
30

123122 7 JUL



1 sin que por ello tales alimentos pierdan sus propiedades organolepticas y sin detrimento de su propia estructura.

5 Refiriéndonos al caso del arroz enlatado, se ha previsto su obtención en estado precocido con absorción de un porcentaje parcial de líquido y de tal forma, que al ser abierta la lata aparezca jugoso y a punto, como si se tratase de arroz fresco y recién cocido, al adicionarle en el momento de su consumo una cantidad prevista de caldo, gracias al procedimiento especial de envasado, objeto de este Modelo de Utilidad.

10 Basicamente, tal nuevo procedimiento de envasado, consiste en enlatar separadamente en un mismo recipiente el producto precocido y una cantidad determinada de caldo, que se esterilizan conjuntamente pero que no se mezclan hasta el instante del consumo y a temperatura aproximada de 50 ó 60°C.

15 Con este objeto, se dispone de un envase especial, cuya descripción se efectua con ayuda del dibujo que se adjunta, a base del cual se expone su estructura al propio tiempo que la manera de utilizarlo.

20 En el plano, se ilustra esquematicamente dicho envase, seccionado 1/4, correspondiendo las distintas referencias numericas señaladas a los elementos y partes componentes del conjunto siguientes:

- 25
- 1 - bote
 - 2 - tapa superior
 - 3 - tapa inferior
 - 4 - tabique separador
 - 5 - soldadura
 - 30 6 - caldo

123122



1

7 - producto constitutivo de la conserva

8 - marca para perforar

9 - util perforador

5

En esencia, el envase esta constituido por un bote normal 1, que tiene interiormente soldado un delgado tabique divisor transversal 4, de un material impermeable, tal como papel metalizado, aluminio, etc.

10

Este tabique 4, determina la formación de dos cámaras independientes de distinta capacidad, en una de las cuales, la inferior se aloja el producto 7, constitutivo de la conserva propiamente dicha y en el otro, una determinada cantidad de caldo 6 que se mezcla con el anterior en el momento del consumo al perforar desde el exterior del bote dicho tabique divisor 4, por medio de un punzón apropiado 9 que se puede suministrar a los efectos oportunos, unido al envase.

15

20

Hecha la descripción precedente hemos de añadir que los detalles de realización de la idea expuesta pueden variar, sin que por ello cambie la esencia de la invención que es la que se desprende de los párrafos que anteceden y la que se reivindica en la siguiente

N O T A

25

En resumen: el Modelo de Utilidad que se solicita, recaerá sobre las siguientes reivindicaciones:

30

1ª.- ENVASE PARA CONSERVAS, caracterizado porque está constituido esencialmente por un bote que tiene un delgado tabique divisor transversal, impermeable, que determina la formación de dos cámaras independientes de distinta capacidad, en una de las cuales se aloja el producto constitutivo de la conserva propiamente dicha y en el otro, una determinada cantidad de caldo, que se mezcla con el anterior en el

123122



1 momento del consumo al perforar desde el exterior del bote
dicho tabique divisor mediante un punzón apropiado que se
suministra a los efectos oportunos, unido al envase.

5 2ª.- Se reivindica por último como objeto sobre
el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita
"ENVASE PARA CONSERVAS".

Todo conforme queda descrito en la presente
memoria, que consta de cinco páginas mecanografiadas y dibujos
adjuntos.

10

Madrid, 7 julio 1966

BERNARDO UNGRIA

p.p.

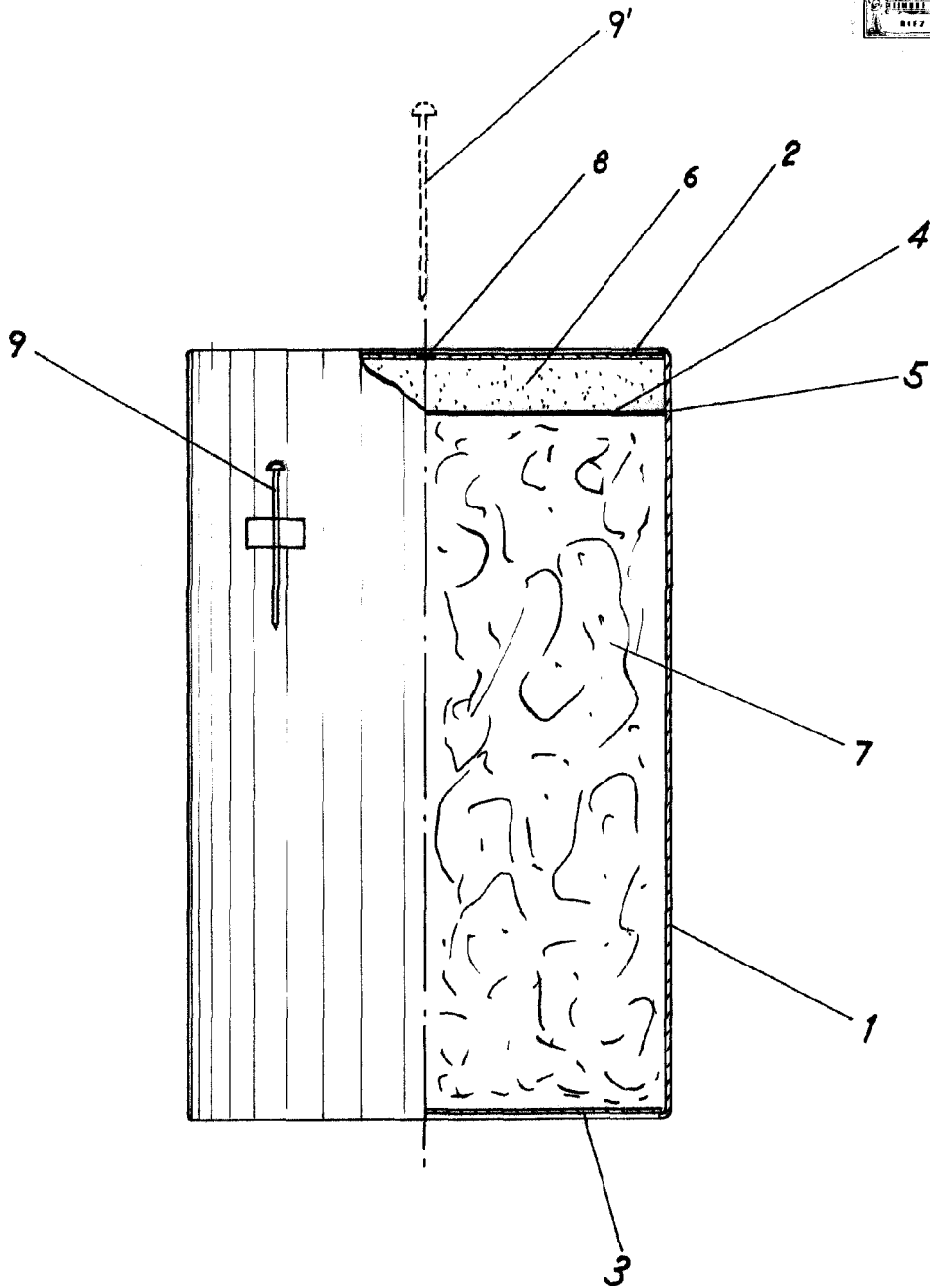
15

20

25

30

123 122



ESCALA VARIABLE

Madrid, 7 de julio de 1966

BERNARDO UNGRIA

P. P.