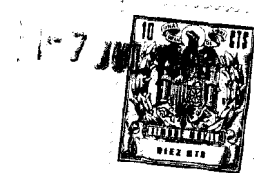


123123



123123

# 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.....

mc

123123



1 La invención a que se refiere la presente memoria constituye una novedad industrial de características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita, de acuerdo con las  
5 prescripciones del Estatuto vigente de la 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 caldosa, existe el inconveniente de que durante el proceso de esterilización se produce una hidratación excesiva de los productos, 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 excesivamente grasieta, 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 perfecta y sencilla al mismo tiempo, tales problemas, permitiendo a la industria conservera la preparación de alimentos precocidos que en el momento de su consumo se presentan  
30

123123

67



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

5 Refiriendonos 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  
10 procedimiento especial de envasado, objeto de este Modelo de Utilidad.

15 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.

20 Con este objeto, se dispone de un envase especial, cuya descripción se efectua con ayuda de los dibujos que se adjuntan, a base de los cuales se expone su estructura al propio tiempo que la manera de utilizarlo.

25 En el plano, se ilustran esquematicamente dos fases, figuras 1ª y 2ª del cerramiento del bote y una perspectiva del mismo, parcialmente seccionada, Fig. 3ª correspondiendo las distintas referencias numéricas señaladas a los elementos y partes componentes del conjunto siguientes:

- 30
- 1 - bote
  - 2 - punta de goma para sellar el cierre
  - 3 - tapa superior
  - 4 - bandeja impermeable
  - 5 - aleta de apoyo de la bandeja

123123<sup>7</sup>



- 1                   6 - fondo del bote
- 7 - producto constitutivo de la conserva
- 8 - caldo
- 9 - reborde vuelto de la tapa 3

5                   En esencia, el envase está constituido por un bote 1 de tapa 3 agrafada 9 con junta 2 de sellado hermético, en el que hay intercalada una subtapa o bandeja 4, de material impermeable, tal como papel metalizado, hojas de aluminio etc.

10                   Esta subtapa 4, da origen como hemos dicho a la formación de una especie de bandeja, la cual queda sujeta periféricamente 5, por el propio agrafado constitutivo del cerramiento del bote.

15                   En esta bandeja 4, se deposita una determinada cantidad de caldo 8 que se mantiene así separado del producto 7 alojado en el envase 1 hasta el momento de uso, en cuyo instante se produce la mezcla ya que el util cortante (no mostrado) que abre la tapa 3 va cortando también la subtapa inferior 4 provocando así la caída del caldo 8 sobre el producto en conserva 7, propiamente dicho.

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

25                             N O T A          

                  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 de tapa agrafada

123123



1 con junta de sellado hermético en el que hay intercalada  
una subtapa que da origen a la formación de una especie de  
bandeja, la cual queda sujeta perifericamente por el propio  
agrafado constitutivo del cerramiento del bote y en la que  
5 se deposita una determinada cantidad de caldo que se mantie-  
ne así separada del producto alojado en el envase hasta el  
momento de uso, en cuyo instante se produce la mezcla ya que  
el util cortante que abre la tapa va cortando también la sub-  
tapa inferior, provocando la caída del caldo sobre el pro-  
10 ducto en conserva propiamente dicho.

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

7  
15 Todo conforme queda descrito en la presente me-  
moria que consta de cinco páginas mecanografiadas y dibujos  
adjuntos.

Madrid, 7 julio 1966  
BERNARDO UNGRIA  
p.p.

20

25

30

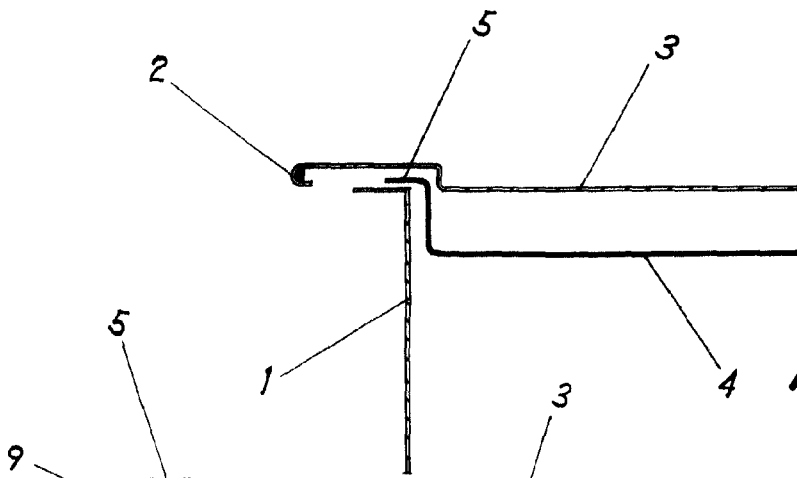


FIG-1

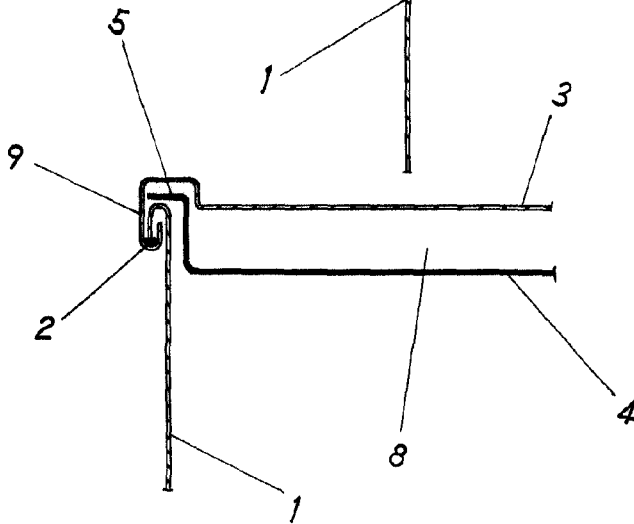


FIG-2

123123

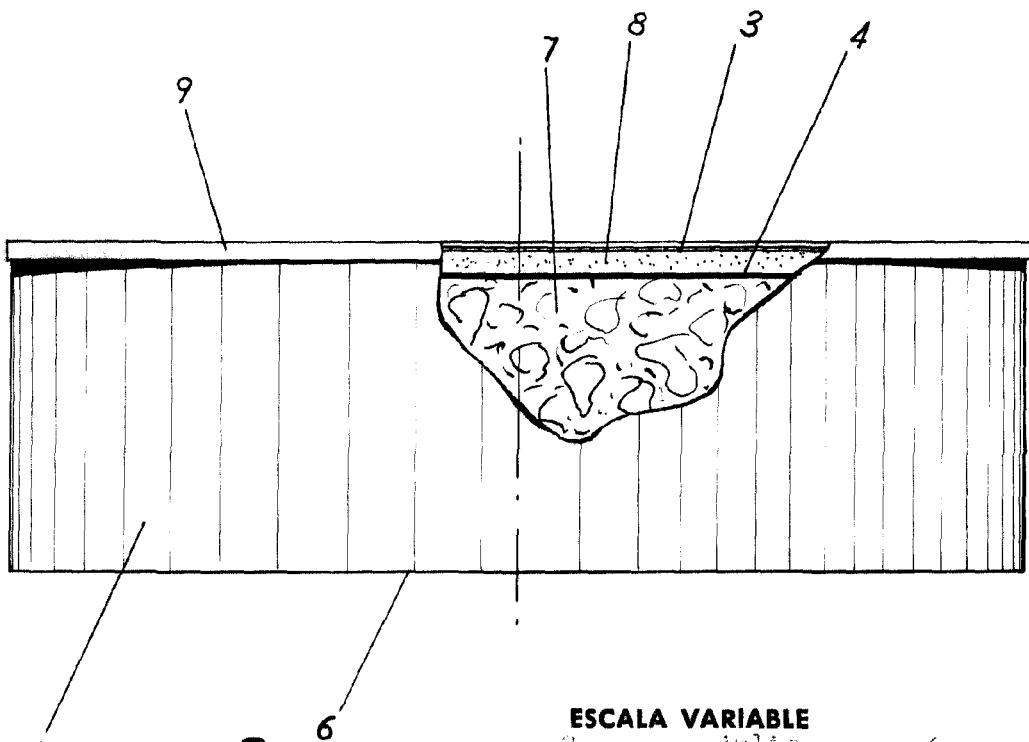


FIG-3

ESCALA VARIABLE

Madrid, 2 de Julio de 1966

BERNARDO UNGRIA

P. P.