

23124



123124

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

123124



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 prescripciones del Estatuto vigente de la Propiedad Industrial de 26 de julio de 1929, texto refundido publicado el 30 de abril de 1930.

5

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 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 perfecta y sencilla al mismo tiempo tales problemas, permitiendo a la industria conservera la preparación de elementos precocidos que en el momento de su consumo se presentan jugosos, pero sin que por ello tales alimentos pierdan sus

30

123124



1 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 se se trata- se de arroz fresco y recién cocido, al adicionarle en el momento de su consumo una cantidad prevista de caldo, gra- 10 cias al procedimiento especial de envasado, objeto de este Modelo de Utilidad.

Basicamente, tal nuevo procedimiento de envasa- do 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 has- 15 ta el instante del consumo y a temperatura aproximada de 50 ó 60°C.

Con este objeto, se dispone de un envase especial cuya descripción se efectua con ayuda del dibujo que se adjun- ta, a base del cual se expone su estructura al propio tiempo 20 que la manera de utilizarlo.

En el plano, se ilustra esquematicamente el en- vase en cuestión, seccionado 1/4, correspondiendo en el mismo las distintas referencias numéricas señaladas a los elementos y partes componentes del conjunto siguientes:

- 25
- 1 - bote
 - 2 - tapa superior
 - 3 - tapa inferior
 - 4 - producto constitutivo de la conserva
 - 5 - bandeja
 - 30 6 - caldo

- 4 -
123124



1 En esencia, el envase está constituido por un bote 1 en cuyo interior se aloja directamente apoyada sobre el producto 4, una bandeja 5 de material impermeable tal como papel metalizado, hoja de aluminio, etc.

5 En esta bandeja 5 hay alojada una cantidad determinada de caldo 6 gelificado, el cual se licúa y mezcla con el producto 4 en el momento de uso, al calentar al baño María, la lata, antes de proceder a la apertura de la misma.

10 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 siguientes y la que se reivindica en la siguiente

N O T A

15 En resumen: El Modelo de Utilidad que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones:

20 1ª.- ENVASE PARA CONSERVAS, caracterizado por que está constituido esencialmente por un bote en cuyo interior se aloja, directamente apoyada sobre el producto, una bandeja de material impermeable en la que hay alojada una cantidad determinada de caldo gelificado el cual se licua y mezcla con el producto en el momento de uso, al calentarse exteriormente la lata, antes de proceder a la apertura de la misma.

25 5ª.- Se reivindica por último, como objeto sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita "ENVASE PARA CONSERVAS".

30

123 124 51



1

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

Madrid, 7 julio 1966

BERNARDO UNGRIA

P;P;

5

10

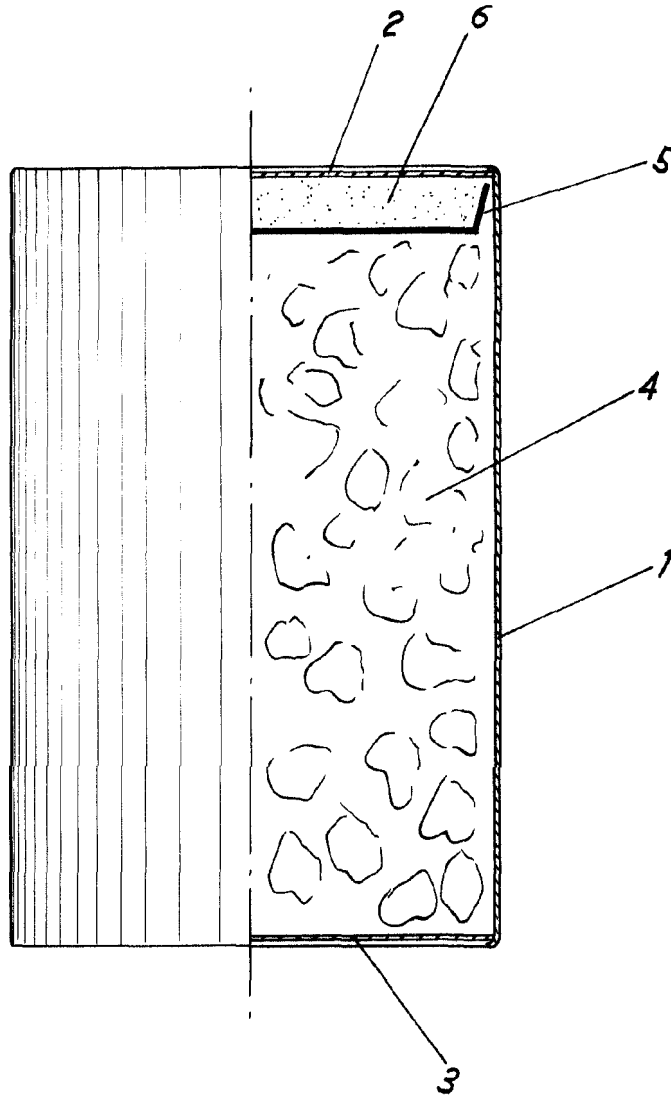
15

20

25

30

123 124



ESCALA VARIABLE

Madrid, 7 de Julio de 1966

BERNARDO UNGRIA

P. P.