



123126

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

123126 -7



1

La invención a que se refiere la presente memoria --
constituye una novedad industrial con características y ventajas --
que le hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que
para ella se solicita, de acuerdo con las prescripciones del vigen-
te Estatuto sobre la Propiedad Industrial de fecha 26 de Julio de -
1.929, texto refundido, publicado el 30 de Abril de 1.930.

5

En la preparación de algunos alimentos enlatados pre-
cocidos, tales como el arroz, las patatas, otras gramíneas y legum-
bres ricas en fécula, almidón, etc., e incluso algunas carnes y pes-
cados, que se presentan cocinados en forma caldosa, existe el incon-
veniente de que durante el proceso de esterilización, se produce --
una hidratación excesiva de los productos, en presencia del calor.

10

Esta hidratación, da origen a que los productos enla-
tados, se ablanden, deformen y pierdan sus propiedades organolépti-
cas; resultando una masa pastosa inadecuada por su mala presentación
para el consumo.

15

Es por ello, que una conserva tan estimada dentro y -
fuera de nuestro país, como es la paella, en cualquiera de sus for-
mas, se presente hasta el momento seca, o bien excesivamente grasien-
ta, por la adición a la misma de elementos oleosos destinados a im-
pedir la hidratación excesiva del arroz.

20

No obstante los inconvenientes apuntados, se ha descu-
bierto una solución ideal que resuelve de una forma perfecta y senc-
illa al mismo tiempo tales problemas, permitiendo a la industria con-
servera la preparación de alimentos precocidos que en el momento de
su consumo se presentan jugosos, pero sin que por ello tales alimen-
tos pierdan sus propiedades organolépticas y sin detrimento de su --
propia estructura.

25

Refiriéndonos al caso del arroz enlatado, se ha previs-
to su obtención en estado precocido con absorción de un porcentaje -

30

123126



1

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 éste Modelo de Utilidad.

5

Básicamente, 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.

10

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

15

En el plano, se ilustra esquemáticamente el envase en cuestión, seccionando 1/4, correspondiendo las distintas referencias numéricas señaladas a los elementos y partes componentes del conjunto siguientes:

20

- 1 - bote
- 2 - fondo
- 3 - tapa superior embutida
- 4 - tapa
- 5 - canal de apertura
- 6 - producto constitutivo de la conserva
- 7 - caldo

25

En esencia, el envase está constituido por un bote (1) totalmente oerrado, en una de cuyas bases (3) se ha realizado un embutido en el que se deposita una determinada cantidad de caldo (7).

30

Este caldo (7) se mantiene así separado del producto (6) alojado en el envase, hasta el momento de uso, en cuyo instante

123126 F71



1 se produce la mezcla, ya que el cítil cortante (no mostrado) que -
abre la tapa (4) que cierra herméticamente ésta parte embutida, va
cortando también el fondo (3) del repetido embutido, provocando la
caida del caldo (7) sobre el producto en conserva (6), propiamente
5 dicho.

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
10 la siguiente

N O T A

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

15 1ª.- ENVASE PARA CONSERVAS, caracterizado porque, —
está constituido esencialmente por un bote totalmente cerrado, en
una de cuyas bases se ha realizado un embutido en el que se deposi
ta una determinada cantidad de caldo que se mantiene así separado
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
20 tapa que cierra herméticamente esta parte embutida, va cortando tam
bién el fondo del repetido embutido provocando la caida del caldo -
sobre el producto en conserva propiamente dicho.

25 2ª.- Se reivindica por último, como objeto sobre el -
que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita: ENVASE PARA
CONSERVAS.

123126-1



1

Todo conforme queda descrito y reivindicado en la presente memoria que consta de cinco páginas mecanografiadas y dibujos que se acompañan.

5

Madrid, 7 JULIO 1.966

BERNARDO UNGRIA

P.P.

10

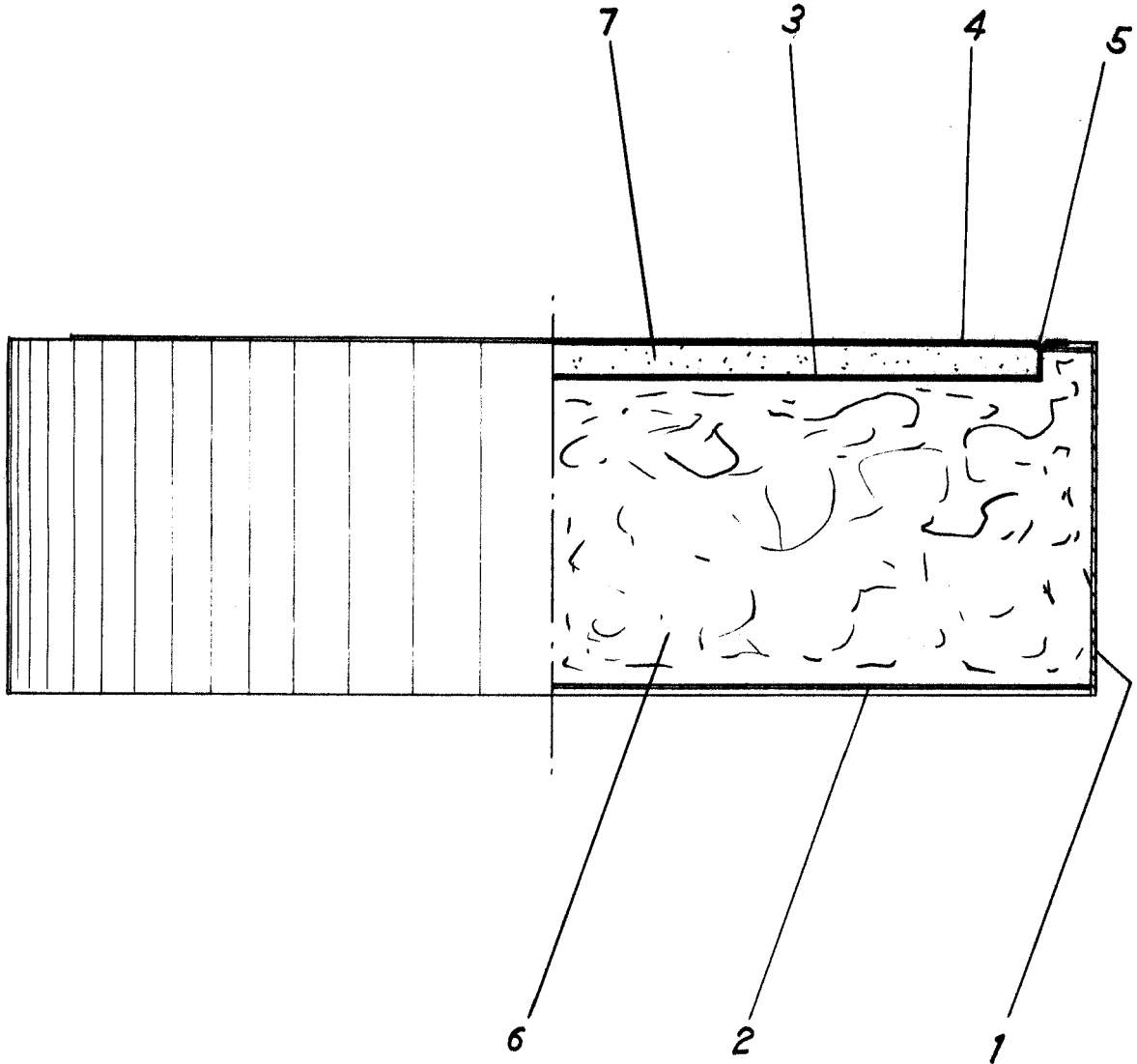
15

20

25

30

123126



ESCALA VARIABLE

Madrid, 7 de julio de 1966

BERNARDO UNGRIA

P. P.