

123127

7 JUN



123127

# 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.....

123127

-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

10

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.

15

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.

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 descu-  
bierto una solución ideal que resuelve de una forma perfecta y senci-  
lla 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.

30

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



123 127

1 parcial de líquido y de tal forma, que al ser abierta la lata aparez  
ca jugoso y a punto, como si se tratase de arroz fresco y recién co-  
cido, al adicionarle en el momento de su consumo una cantidad previs  
5 ta de caldo, gracias al procedimiento especial de envasado, objeto -  
de éste Modelo de Utilidad.

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

Con éste objeto, se disponer 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 seccionado 1/4, correspondiendo las distintas referencias  
numéricas señaladas, a los elementos y partes componentes del conjun  
to, siguientes:

- 1 - bote
- 20 2 - tapa superior
- 3 - tapa inferior
- 4 - embutido anular (puede no tenerlo)
- 5 - envase impermeable
- 6 - caldo
- 25 7 - producto constitutivo de la conserva

En esencia, éste envase está constituido por un bote  
hermético (1) de tipo convencional, en cuyo interior y apoyado direc-  
tamente sobre el producto (7) constitutivo de la conserva propiamen-  
te dicha, hay un envase impermeable (5) en el que se encuentra conte-  
30 nida una determinada cantidad de caldo (6) que se mezcla con la con-

123127



1        conserva (7) en el momento del consumo.

5        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 —  
5        desprende de los párrafos que anteceden y la que se reivindica en la siguiente

NOTA

10        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 hermético en cuyo interior y apoyado directamente sobre el producto constitutivo de la conserva propiamente dicha, hay un envase impermeable en el que se encuentra contenido una determinada cantidad de caldo que se mezcla con la —  
15        conserva en el momento del consumo.

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

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

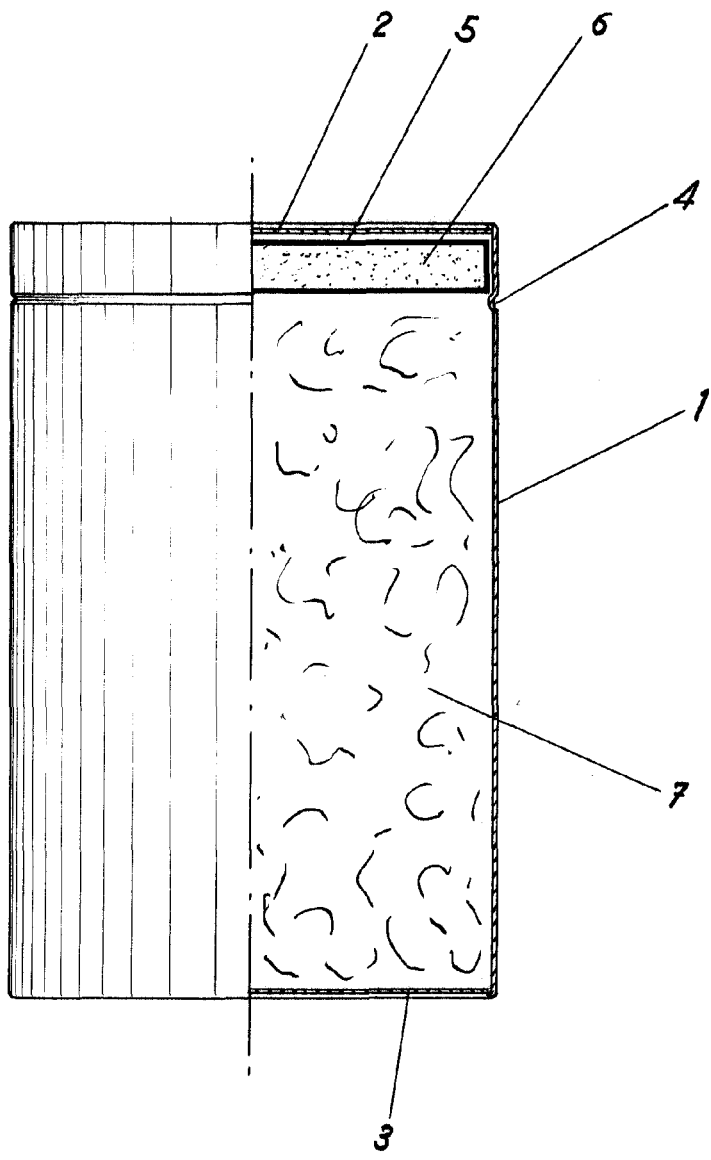
Madrid, 7 JULIO 1.966

BERNARDO UNGRIA  
P. P.

25

30

123127



ESCALA VARIABLE

Madrid, 7 de Julio de 1966

BERNARDO UNGRIA

P. P.