

123411

MEMORIA DESCRIPTIVA.

Sr.Dn.Luis ZABALO Y BALLARIN.



Dn. Luis ZABALO Y BALLARIN,
de nacionalidad española, domiciliado en
San Sebastián, calle de Tomas Gros nº 5

PATENTE DE INTRODUCCIÓN

por diez años

p o r

" PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DEL BACALAO DESECADO "

MEMORIA DESCRIPTIVA.

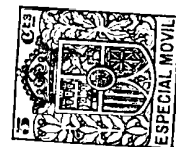
Por el procedimiento de preparación objeto de la presente Memoria se obtiene el bacalao comúnmente conocido con el nombre de " bacalao inglés " y denominado en Terranova " Newfoundland Hardshore of Spanish Selection ".

5 Comprende este método la serie de operaciones que se enumeran a continuación:

El " bacalao en verde ", o bacalao abierto, lavado y salado, primera materia de ésta fabricación, se desala durante 24 horas seguidas en agua dulce, que no se renueva durante todo este tiempo, empleando para ello un recipiente cualquiera y de cualquier capacidad compatible con la cantidad de bacalao sometida a tratamiento. Al terminar esta primera operación se apila el pescado dejándolo en reposo hasta que comienza a producir un olor especial a urea, semejante al del ácido láctico, en cuyo momento debe removerse la pila para colocar los pescados de la parte superior en la inferior y vice-versa.

10

15



Vuelve a quedar en reposo el bacalao apilado hasta que se observen indicios de su descomposición manifestados por el olor característico del pescado en iniciación de su putrefacción. Llegada ésta, el bacalao se espolvorea ligeramente con ácido bórico pulverizado y comienza entonces la operación del secado durante la que se somete aquél a una corriente lenta de aire a 25 grados centígrados aproximadamente durante unas doce horas ininterrumpidas.

A la terminación de ésta desecación queda el bacalao nuevamente apilado durante unas veinticuatro horas. Sigue un nuevo secado en iguales condiciones que la primera vez durante doce horas con su correspondiente apilado de 24 horas, operaciones ambas que se repiten alternativamente en igual forma hasta que el pescado adquiere su punto de elasticidad, mantecosidad, olor y color amarillo crema.

Efectuadas las operaciones precedentes y logrado el resultado apetecido, el bacalao vuelve a colocarse en pilas en un almacén seco a una temperatura aproximada de dieciocho grados centígrados sobre cero dejándolo en estas condiciones de reposo durante uno o dos meses al cabo de los cuales habrán mejorado sus características de elasticidad, mantecosidad, olor, y color amarillo crema indispensables en la curación del bacalao denominado " bacalao inglés "

El secado que mencionamos como operación repetida importante del procedimiento se efectua por medio de braseros con carbon de cok por ser el anhídrido sulfuroso desprendido en la combustión muy conveniente para lograr las cualidades características del producto en cuestión.

Descrito el objeto de la presente Patente de Introducción, hacemos constar que el procedimiento de preparación del bacalao desecado objeto de la misma es susceptible de variaciones de detalle, como, por ejemplo, en las temperaturas indicadas, en la



duración de las distintas fases de secado y apilado y en el número de éstas, etc. sin que por ello pueda considerarse alterado en su esencia.

N O T A.

5

Por la presente PATENTE DE INTRODUCCION se REIVINDICA;

1.º.- Procedimiento de desecación del bacalao para su conservación, caracterizado por un primer desalado con agua, un apilado y espolvoreado con ácido bórico y una serie de secados con aire caliente y apilados alternativos.

10

2.º.- Procedimiento de fabricación del bacalao desecado.

Consta la presente Memoria de tres hojas escritas por una sola de sus caras.

Madrid, 29 de Junio de 1931

Por autorización de Dn. Luis ZABALO

y BALLARIN.