



MEMORIA DESCRIPTIVA

5.- De una patente de invención, cuyo registro se solicita a favor de D. Julián del Valle Martín, residente en Bilbao, Aguirre 26, por "UN NUEVO PROCEDIMIENTO DE ENVASADO Y CONSERVACION DEL PESCADO" Clase 6ª del nomenclátor, por 20 años para España y sus posesiones.

M E M O R I A

10.- Consiste el objeto de la presente invención en resguardar el pescado de la acción del aire, microbios y otras materias que le perjudica, por medio de envasado en bolsas construidas con papel sulfurizado, haciendo de cámara friográfica por evitar la acción del calor y la de la humedad directa.

15.- Hasta el presente existe el antigiénico envasado por medio del contacto del pescado con hielo o sal, según las clases, existiendo el peligro de que por el deshielo y por las partes que pueda haber en la sal extrañas a éste y perjudiciales al pescado, ya que no se emplea sal de primera calidad, se fomenten focos de pescado descompuesto que originan transtornos intestinales, siendo frecuente el que sólo ocurra a una o dos personas de varias que hayan hecho la consumición debido a que el foco ha sido parcial y no ha correspondido a todo el mariscos o pescado consumido.

20.- Para evitar los peligros expuestos en el párrafo an-



30.- terior he adoptado la aplicación de unas bolsas de papel sulfurizado en diferentes tamaños, para el envase del pescado fresco por piezas individuales, que permite el aislamiento del agua por ser impermeable y aguantar durante mucho tiempo la acción del agua, permitiendo que llegue la frialdad del hielo evitando el secado del pescado, pero evitando el contacto del agua directa o a través de cuerpos extraños que pueda perjudicar la parte del pescado, asimismo como es aislante del calor evita el que éste perjudique al pescado en una gran proporción, trayendo una ventaja con lam utilización de estas bolsas sobre el conservado en buenas condiciones del pescado fresco.

40.- La propiedad del papel con estan fabricadas las bolsas con relación a la conservación del pescado, son innumerables, pues el papel sulfurizado por su composición e impermeabilidad por largo tiempo a la accion del agua permite que el pescado colocado debajo de él, tome la frialdad y una parte de humedad, sin que se perjudique por el contacto del agua, permitiendo tambien conservar la frescura natural, evitando la accion del calor y asimismo los efectos del aire y microbios existentes en el mismo, elementos todos ellos que conjuntamente y por el agua desprendida del hielo son los que producen la descomposicion del pescado.

50.- LA VENTAJA EN LA UTILIZACION DEL PAPEL SULFURIZADO SOBRE EL ENVASADO DEL HIELO se obtiene con la evitacion del contacto del hielo y del pescado, puesto que estas dos partes unidas son las que producen la descomposicion del mismo, principalmente en el verano en que por la accion del calor al liquidarse el hielo deja sobre el pescado residuos del agua impura, puesto que la ventaja de la utilizacion del hielo es solamente mientras éste se conserva congelado, pero al deshelar-se y perderse el agua y por la accion del calor y el aire, absorber éste la humedad que tenia el pescado, éste queda, como es lógico seco y en peores condiciones que antes de haberle

agregado el hielo, quedando desaparecido el brillo natural y buena presencia para la adquisición y venta.

60.-



El Envasado hace una cámara frigorífica por aislar el pescado del aire exterior y de todo contacto, puesto que el pescado solo requiere frío que mantenga su humedad natural evitando que la temperatura del ambiente, mayor que la del pescado absorva esta humedad y así se evita se produzca la descomposición con la utilización de las bolsas sulfurizadas, puesto que la utilización del hielo es solamente para mantener una temperatura necesaria para el pescado, pero no así el agua que éste destila, que por ser mayor en el verano es por lo que más pronto hace que se descompona el pescado, con la bolsa conservamos el mismo aire y la misma frescura del pescado sin que éste con el agua pierda ninguna de sus cualidades por haber puesto un aislamiento entre el agua congelada y la que se derrite, habremos evitado el contacto de la parte mala del agua impura y también habremos evitado el contacto con el hielo, aún en el momento de mayor congelación, siendo una necesidad hace mucho tiempo pero que no se tropezaba con el procedimiento adecuado para evitar los inconvenientes, y era útil el uso del hielo por que sin éste los perjuicios hubieran sido mayores;

65.-

70.-

75.e

80.-

La duración del pescado con la utilización del papel sulfurizado es más del doble de la del pescado envasado solamente con hielo, teniendo una doble ventaja a la duración de quedar en perfecto estado de comestibilidad y de presentación con el uso de la bolsa sulfurizada.

85.e

La consumición del pescado es indudablemente ventajosa con la utilización de la bolsa por haber sido el pescado del contacto especial de las manipulaciones o sea del trabajo manual de las varias veces en que se cambia el pescado para introducir y sacar de las cajas en que se conserva con el hielo y librado éste por tanto, de los efectos de las manos de los vendedores y otros agentes mediadores en la venta del

90.-

pescado.

El uso de las bolsas de papel sulfurizado evita tambien el tratamiento del pescado por la sal, ya que ésta se sabe le ataca en sus células extrayendo el jugo de sus tejidos.

Para el transporte a largas distancias del pescado en que dure varios dias utilizando cámaras frigoríficas debe usarse tambien el hielo colocado en el exterior de la bolsa y nunca interiormente por que asi sufriría los efectos de la conservacion actual, sirviendo el hielo sólomente de agente preservador, transmitiendo la frialdad y humedad a la bolsa que por su composicion del papel la conserva durante todo el recorrido; pero la venta en establecimientos o transportes a distancias cortas no es preciso el uso del hielo, pues la humedad natural del pescado se conserva dentro de la bolsa por hacer ésta de cámara frigorífica evitando el contacto del pescado y el aire caliente. En invierno puede tambien prescindirse del hielo en transportes a largas distancias, bastando solamente humedecer exteriormente la bolsa con agua fría.

La bolsa utilizada por este procedimiento es ventajósima para el transporte del pescado al por mayor y aún mejor al por menor, pudiendo quedar incluso en las pescaderias y mercados el pescado en sus bolsas en la exposicion al público, pues de esta manera se evita la accion del calor, el contacto del polvo, las picaduras de moscas y otros insectos etc.etc. pudiendo un pescado colocado a la vista del consumidor estar durante el verano a la intemperie sin que por el calor pierda las cualidades alimenticias, manteniéndose en toda su dureza, lo que no se puede hacer con el procedimiento de hoy que hay que preservarlo en cuanto empiezan las horas del calor.

El procedimiento de que nos ocupa es siempre por bolsas pegadas de mayor o menor tamaño en forma semejante

105.-



100.)

105.-

110.-

115.-

120.-

125.-

a las que se acompañan, pudiéndose hacer también en forma redonda, cuadradas, triangulares o rectangulares como la muestra, según tamaño y forma del pescado.

130.-



En ningún caso utilizaremos la envoltura por papel sulfurado simplemente o colocando éste por capas de pescado, sino que en todo momento irán en envolturas cerradas absolutamente que es como se evita que el aire ejerza sobre el pescado su acción devastadora, que es, en resumen, con el calor y residuos de agua lo que descompone y rancia los pescados en sus gordos, haciendo que se pierda las condiciones alimenticias.

135.-

N O T A

140.-

La presente patente recaerá principalmente sobre las siguientes reivindicaciones:

PRIMERA.- Por procedimiento para evitar por medio del envasado del pescado con papel sulfurizado el contacto con el aire, calor y hielo.

145.-

SEGUNDA.- Por el procedimiento anterior y utilización de bolsas pegadas en diferentes formas y tamaños de papel sulfurizado para que hagan de cámara frigorífica al pescado introducido en las mismas.

150.-

TERCERA.- Por el procedimiento de la 1ª y 2ª y la adaptación de hielo en el transporte del pescado en el exterior de las bolsas sulfurizadas sin que tenga contacto con el pescado por la impermeabilidad del papel empleado en la bolsa.

155.-

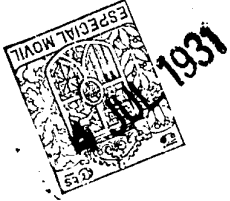
CUARTA.- Por el procedimiento de las tres primeras reivindicaciones, y la utilización de las bolsas sulfurizadas para el transporte con solamente humedecerlas con agua fría sin necesidad de adaptar hielo durante los meses de invierno aunque el transporte dure un día.

160.-

QUINTA.- Por el procedimiento de las anteriores y la utilización de la bolsa de papel sulfurizado como envase para el transporte del pescado y la venta al detall sin necesi-

dad de cambiarse al entregar el pescado al consumidor, quedando, por tanto, limitado el contacto de las manos al envasador y a la persona que la de cocinarlo o condimentarlo, evitándose el contacto perjudicial de todas las manos intermedias; y

165.-



170.-

SEX^{TA}.— Por "UN NUEVO PROCEDIMIENTO DE ENVASADO Y CONSERVACION DEL PESCADO", Clase 6ª, a favor de Don Julián del Valle Martín, residente en Bilbao ; consta la presente memoria de seis hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara, con ciento setenta y una línea.

Madrid, 4 de julio de 1.931

Eduardo de Paravicini