



MAR. 1932

H.V.

MEMORIA DESCRIPTIVA

para una patente de invención por veinte años, por "Un procedimiento para la preparación de conservas de pescado, especialmente sardinas" a favor de los Sres. R. y M. GALLARDO MONTESINOS, residentes en Barbate (Cadiz).-

=====

La presente invención se refiere a un procedimiento para la preparación de conservas de pescado, especialmente sardinas y se caracteriza esencialmente por permitir la obtención de una conserva de pescado prensado y en salmuera, sumergido en aceite sin que el pescado llegue antes de ser envasado a iniciar su descomposición, como ocurre en los procedimientos actuales.

En estos procedimientos ya conocidos el pescado se dispone en salmuera y forzosamente ha de esperarse a que ésta llegue a incidir sobre la espina del pescado, siendo imposible evitar que cuando esto ocurre se haya iniciado un principio de descompo-



MAR. 1932

- 2 -

sición fácilmente comprobable porque la parte adherida a la espina presenta un color violáceo y un sabor picante al paladar al consumir el pescado.

En evitación de esto, el invento prevee el siguiente proceso:

En neveras o cámaras frigoríficas debidamente preparadas sometidas a 4° bajo cero son saladas las sardinas. Como es bien sabido la salmuera resiste esta temperatura sin congelarse permitiendo su introducción en las sardinas, las cuales a su vez por la acción del frío no llegan a descomponerse.

Transcurridos 10 o 15 días según las dimensiones del pescado se procede a la colocación de éste en moldes de igual formato que los envases que han de utilizarse para su cierre, sometiendo a una presión que varía entre 1 1/2 á 2 atmosferas según también las dimensiones del pescado para extraerles la salmuera que han absorbido.

Cuando el pescado se encuentra libre de salmuera, es introducido en el envase a que se ha destinado y cubierto de aceite utilizando para su cierre una máquina ya conocida que simultáneamente extrae el aire por vacío y cierra herméticamente.

N O T A.-

Descrito suficientemente el presente invento lo que se declara como de novedad e invención propia, son las siguientes reivindicaciones:

1.- Un procedimiento para la preparación de conservas de pescado, especialmente sardinas, caracterizado esencialmente porque el salado del pescado a preparar se verifica sometiendo éste a la acción de la salmuera en neveras o cámaras frigoríficas so-



1932.

5

sometidas a temperaturas bajo cero preferentemente 4° manteniéndole en estas condiciones hasta la completa introducción de la salmuera en el interior del pescado en tratamiento, sometiéndole posteriormente a un prensado bajo presiones de 1 y 1/2 a 2 atmosferas en el interior de moldes de igual formato que el envase a utilizar y disponiendo por último el envase del pescado así preparado en cajas de hoja de lata en las cuales se hace el vacío y simultáneamente el cierre hermético.

10

2.- Un procedimiento para la preparación de conservas de pescado, especialmente sardinas.- Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva.

Consta esta memoria de tres páginas foliadas y escritas por una sola cara.

Madrid, á 11 de marzo de 1932.

Leocadio López y López

F.P.=