

Patente Española  
de INVENCIÓN.-

# MEMORIA

## 129181

descriptiva sobre: " Un procedimiento para el envasado de frutas frescas. "

POR

D. ANTONIO LIROLA MARTIN.-

DE

DALIAS,

Provincia de Almería.-

PATENTE DE INVENCION.

=====

# *Memoria descriptiva*



*sobre*

"Un procedimiento para el envasado de frutas frescas".

=====

Solicitante: DON ANTONIO LIROLA MARTIN, residente en:  
Dalias, (Almería).

=====

Como es sabido para el envase de frutas frescas destinadas a la venta al detalle, se emplean bolsitas de papel transparente conocido en el mercado con el nombre de "papel celulosa" o cajas de cartón dentro de las cuales, al igual del sistema corriente para productos de confitería, se colocan los frutos envueltos o cubiertos por una hoja del papel indicado. En la práctica, este sistema ofrece las desventajas propias de la endeblez de la envoltura, que, o se rompe con facilidad, o se arruga al sufrir cualquier presión, y en todo caso resulta ineficaz para evitar los efectos de temperaturas altas sobre su contenido.

La patente de invención que se solicita se refiere a un nuevo procedimiento para el envasado de frutas frescas, mediante el cual se consiguen ventajas



- diversas entre las que citaré como más importantes: 1ª  
ya de garantizar una mejor conservación del fruto envasado,  
debido a la impermeabilidad y dureza del envase logrado;  
2ª una notable economía por ser suficiente el envase  
20. obtenido para contener y transportar la fruta sin  
necesidad de envolturas accesorias y 3ª una presentación  
inmejorable, gracias a la transparencia y limpidez del  
envase que resulta prácticamente acabado como si fuese  
de cristal, cualesquiera que sean los tamaños o las formas  
25. que se adopten al fin indicado.

- Una forma práctica de realización del invento  
consiste, por ejemplo, en agrupar un número determinado de  
frutos o un montón de ellos, y previa envoltura en un medio  
impermeable, recubrir éste de una capa de celofana en pasta  
30. que, adaptándose perfectamente a dicha envoltura, una vez  
haya secado, constituirá un recipiente enterizo, transparente  
y de resistencia proporcional al espesor del recubrimiento.  
Después de esta operación que podemos llamar de moldeo,  
podrá retirarse por la abertura prevista al efecto, la  
35. envoltura o lecho impermeable y el fruto aparecerá a la  
vista del comprador como si estuviera envasado en un  
recipiente de cristal.

- Para pequeñas cantidades o paquetes de frutos  
de reducidas dimensiones, como por ejemplo, guindas, moras,  
40. uvas en grano, fresas, fresones, etc... será preferible  
utilizar la misma pasta ya convertida en hoja y perfectamente  
seca, de un espesor adecuado a la resistencia y rigidez  
que se persigue. Con preferencia, el espesor elegido  
para no encarecer el producto, será el equivalente a la  
45. cartulina llamada de pergamino, y los envases podrán  
confeccionarse a mano mediante patrones o plantillas, o  
mecánicamente por medio de dispositivos de reortar, doblar  
y rebatir, ya conocidos. Desde luego ninguna de las formas  
de ejecución, enunciadas excluye la obtención del envase  
50. mediante moldes independientes ya se trate de celofana en



pasta o en hoja.

N O T A.

55. Descrita la naturaleza del invento y la realización del mismo en la práctica se hace constar que las variaciones de detalle quedan en él comprendidas mientras no alteren su esencialidad, siendo lo que la constituye, y por lo que solicito patente de invención por veinte años en España, "Un procedimiento para el envasado de frutas frescas"; caracterizado por:
60. 1º.= El hecho de formar el envase sobre los mismos frutos a envasar, agrupados o seleccionados previamente y con ayuda de tabletas o un lecho de moldeo, con objeto de que, el recubrimiento de celofania en pasta o en hoja, constituya el envase al ser retirados
65. dichos elementos de formación.
- 2º.= Por el hecho de adaptar a los frutos previamente seleccionados, celofania en pasta o en hoja de espesor y rigidez tales que los frutos así envasados aparezcan como contenidos en un envase de cristal.
70. 3º.= Por el procedimiento de envase con arreglo a una cualquiera de las dos reivindicaciones anteriores con el fin de obtener una envoltura separable de los frutos en ella contenidos, que permitiendo apreciar su contenido por transparencia, asegure un perfecto acondicionamiento del mismo.
75. Sean cuales fueren las circunstancias que concurren en la aplicación del invento, cuyo objeto está constituido por:
80. "UN PROCEDIMIENTO PARA EL ENVASADO DE FRUTAS FRESCAS".
- Según queda substancialmente descrito en la presente memoria que consta de tres hojas escritas por una sola cara.

Madrid, 31 de Diciembre de 1932.

ANTONIO LÍROLA MARTÍN.

P.P.

A handwritten signature in dark ink, appearing to read "Antonio Lirola Martín", written over a horizontal line.