



SS-1.030

147438

MEMORIA DESCRIPTIVA

para solicitar

PATENTE DE INVENCION

en

ESPAÑA

por VEINTE años

a nombre del Sr. Dipl. Ing. PAUL NITSCHÉ, ciudadano alemán, residente en Gutzkowstr 4, Dresden - A, Alemania,

por:

"UN PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE HIELO CONSERVADO"

Al objeto de preservar alimentos que se echan a perder fácilmente, tales como pescados, o carne, de la descomposición por bacterias, se cubren, como es sabido, dichos alimentos con hielo de agua o se envuelven en él.



tos así conservados, pueden transcurrir varias semanas, durante cuyo tiempo están expuestos los alimentos a la acción de dichos bacilos.

Estas alteraciones nocivas por descomposición se producen también cuando las temperaturas son mantenidas bajas por el hielo de agua.

Ha sido propuesto, en vista de ello, mejorar la propiedad conservadora del hielo de agua por adición de medios de conservación.

Así por ejemplo se ha añadido peróxido de hidrógeno, permanganato, hipocloruro, aldehído fórmico etc.

Un obstáculo para el empleo de dichas adiciones lo constituye el hecho de que el agua, al formarse los bloques de hielo, impulsa las adiciones que se disuelven fácilmente hacia el núcleo, por lo que se pierde el medio adicional.

Se ha encontrado que con el empleo de aldehído fórmico, o de sus polímeros, en presencia de coloides de protección, o medios absorbentes respectivamente, se obtiene una mezcla prácticamente homogénea en hielo de agua. Estas materias absorben el aldehído fórmico, y no se congelan, quedando por lo tanto lo más uniformemente posible repartido en el hielo el medio conservador.

Como coloides de protección pueden emplearse por ejemplo almidón, agar-agar o celulosa metilica.

También pueden emplearse carbón repartido, finamente, u otras materias absorbentes de gas.

Estas mezclas de hielo son todavía tan activas en una dilución de 1 : 2000, que corta todo desarrollo de las bacterias y mata los gérmenes existentes. El medio de conservación se desprende de la combinación de absorción



muy lentamente, al derretirse el hielo. El agua procedente del hielo derretido conserva los alimentos, y no pierde sus propiedades conservadoras aún en su estado de tal.

40

El tiempo de congelación no es alargado por los adimentos, y el punto de fusión del hielo no experimenta influencia desfavorable.

EJEMPLO 1.

45

A 1000 kg. de agua se le añaden 0,5 kg. de aldehído fórmico al 40%, y 10 kg. de una solución de almidón, conteniendo 0,5 kg. de almidón. Esta mezcla se deja congelar.

EJEMPLO 2.

50

A 1000 kg. de agua se le añaden 0,5 kg. de aldehído fórmico al 40%, y 10 kg. de una solución que contiene 0,1 kg. celulosa alquílica. Esta mezcla se deja congelar.

----- N O T A -----

55

Los puntos de invención propia y nueva, que se presentan, para que sean objeto de esta Patente de Invención en España, son los siguientes:

60

1.- Un procedimiento para la fabricación de hielo conservado por medio de adición de aldehído fórmico o de su polímero al agua en vias de congelación, caracterizado por el hecho de que se añaden además al agua coloides, por ejemplo, almidón o materias absorbentes de gas, como carbón finamente repartido.

65

2.- Un procedimiento para la fabricación de hielo conservado.

Tal y co-



-4-

mo se ha descrito en la Memoria que antecede y con los fines que se han especificado.

Esta Memoria consta de tres hojas y la presente escritas por una sola cara.

70

San Sebastián a 15 JUN. 1939

Año de la Victoria.

P.A.

ALBERTO DE ELZABURO

Agente de la Propiedad Industrial

P.P.

J. López Alvarado

ML/T.