

Clase 6

149120

UNA PATENTE DE INVENCION

Sr. D. Eugenio Aguilera Soteras.

MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

149120

Don Eugenio Aguilera Soteras, ciudadano español con residencia en Barcelona, Calle Topacio nº 17, solicita patente de invención por 20 años para España y sus Colonias por " UN NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE UN PRODUCTO A BASE DE PESCADO" Clase 6ª Grupo 1ª.-

---oooo0000oooo---

Es conocido en si el pescado como producto alimenticio en variadas formas de presentación, una de las más corrientes hoy en día, es a base de bacalao preparado en forma de polvo. Dicho producto por lo general va envasado en cajas o paquetes debiendo servir para substituir el bacalao en trozos o solido.

5



Pero este producto adolece del defecto de que por ser en polvo se le puede mezclar facilmente con otras substancias poco nutritivas y aún a veces nocivas a la salud, siendo sumamente difícil evitar y descubrir este fraude.

10

Con el fin de presentar al mercado un producto no solamente a base de bacalao, sino de cualquier clase de pescado que sea de alta nutrición y de imposible falsificación, se ha ideado este nuevo producto objeto del procedimiento en el cual estriba la presente solicitud de patente de invención,-

15

Para obtener dicho producto se emplearán preferentemente, a más de bacalao, otros pescados como el congrio, la castañuela, el dento, las negritas, el vague y similares.

20

Este procedimiento consiste en varias operaciones consecutivas que constituyen una forma nueva y no aplicada hasta la fecha a la obtención de esta clase de alimentos.

Primeramente se prensa y deseca convenientemente el pescado

que se ha de utilizar en la elaboración del nuevo producto. Esta operación se efectúa por cualquier de los métodos hasta ahora conocidos, como son la desecación natural del aire, o bien por un sistema de prensas deshidratantes. También podrá utilizarse para la elaboración del producto pescados de los que existen en el mercado en forma ya desecada.

En segundo lugar se procede a limpiar bien el pescado utilizado, quitándole la piel y las espinas, después se forman lonjas o trozos y finalmente se someten a una máquina dotada de cuchillas o garfios apropiadas para conseguir fibras o copos de pescado seco.

Una vez obtenida esta forma de la substancia aludida, se empaca en cajas adecuadas expidiéndose entonces al público un producto que es perfectamente puro y de fácil identificación, es decir que por su constitución física no permite falsificación de ninguna clase, como ocurre con los preparados en polvo.



No hay que hacer hincapié en el hecho de que toda esta fabricación se efectúa con el esmero y la higiene necesarios para esta clase de alimentos, utilizándose maquinaria apropiada y un producto original de primer orden. De esta manera puedo presentar al mercado nacional un sustituto del pescado fresco que es económico, sano, puro y al mismo tiempo de una duración indefinida, ya que es completamente anhidrido.

Igualmente podrá utilizarse este producto para la exportación ya que su transporte es fácil y económico y su duración ilimitada pudiendo constituir un medio de intercambio de gran envergadura.

La forma en fibras o copos permite utilizar dicho producto para toda clase de guisos, como son buñuelos, albondigas, pescado con arroz o garbanzos y otras formas de condimentación.

La patente de invención cuyo privilegio se solicita para España y sus Colonias, deberá recaer en " UN NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE UN PRODUCTO A BASE DE PESCADO", siendo lo que se declara como nuevo y de propia invención lo siguiente:

149120

1º.- UN NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE UN PRODUCTO A BASE DE PESCADO" caracterizado por el hecho de que se empieza primeramente por la desecación del pescado, prensaándolo y deshidratándolo de modo adecuado. En segundo término se procede a la limpieza del pescado seco, quitándole la piel y las espinas, después se corta en trozos o lonjas, que se someten finalmente a la acción de una máquina desmenuzadora dotada de cuchillas o garfios apropiadas para conseguir fibras o copos de pescado, por lo cual el producto obtenido por este procedimiento nuevo, será nutritivo en alto grado, imposible de falsificar y además después de convenientemente envasado basado de una duración ilimitada.

2º.- "UN NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE UN PRODUCTO A BASE DE PESCADO" Tal como se ha descrito.-

Consta de tres hojas mecanografiadas en una sola cara.

Barcelona 19 de Febrero de 1940

Juan B. Renter Roldán

