

153016



153016

MEMORIA DESCRIPTIVA
DE
PATENTE DE INVENCION
EN
ESPAÑA

por veinte años,

a favor de D. ROGELIO LÓPEZ BOBO

con domicilio en VIGO. (Pontevedra) Puerta del Sol 14
de nacionalidad Español.-

por "UN PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE CON-
SERVAS ALIMENTICIAS ENVASADAS"

de la que es inventor, El solicitante.-



La patente que se solicita se refiere a un nuevo procedimiento para la preparación de conservas alimenticias envasadas, procedimiento que presenta varias ventajas sobre el que hasta la fecha se viene empleando, por cuanto permite el empleo de envases de mayor capacidad, y requiere un tiempo mucho menor para la manipulación necesaria. Además por la misma razón del empleo posible de envases de mayor capacidad, si estos se fabrican en condiciones apropiadas, admite el procedimiento sin riesgos para la salud de los consumidores el que los envases una vez consumido su contenido vuelvan a la fábrica para ser utilizados de nuevo y en un número indefinido de veces.

Sabido es que hasta ahora en la preparación de conservas, es una operación imprescindible para la esterilización necesaria, el que los envases ya llenos pasen a sufrir esa operación al baño de María o en autoclaves para permanecer en temperaturas superiores a los 100° C. durante un tiempo variable hasta cuatro horas y a veces mas.

Como se verá en la descripción que sigue, este lapso de tiempo de 4 horas o mayor queda suprimido y sustituido por operaciones que consumen un tiempo infinitamente menor.

El procedimiento es como sigue:

El recipiente en que se ha de conservar la sustancia alimenticia, pescado por ejemplo, se llena con él ya cocido, asado, etc, y una vez en estas condiciones, y para expulsar de él el aire que contiene se rellena de un líquido esterilizado ó esterilizador,



o agente conservador de cualquier naturaleza no nociva, que como es natural expulsará todo el aire cuyo lugar viene a ocupar.

5 Conseguido esto se extrae del envase el líquido que se ha introducido, dejando entrar en su lugar un gas o vapor esterilizado o esterilizador, sin permitir la entrada del aire, atmosférico, Este gas o vapor esterilizado o esterilizador, que también puede ser de cualquier naturaleza, ha reunir las condiciones
10 de no ser nocivo, ni tener olor ni sabor que pueda producir en la sustancia que se trata de conservar caracteres que lo hagan desagradable en su consumo.

 Una vez lleno el envase de dicho gas, puede conservarse así indefinidamente o puede completarse su
15 preparación rellenando el envase al propio tiempo que se expulsa el gas, del condimento esterilizado que se desea conservar con la sustancia alimenticia de que se trate.

 Cuando el líquido esterilizado o esterilizador con que se rellena el envase para expulsar el aire sea de mayor densidad que el condimento que finalmente ha de conservarse en el envase puede este sustituirle directamente prescindiendo de la operación intermedia de sustituir el primer líquido por la atmósfera gaseosa esterilizada o esterilizadora.
20

 Este procedimiento que puede extenderse a cualquier clase de sustancias alimenticias, es especialmente aplicable a las conservas de pescado.
25

 Pueden emplearse latas, bidones, o envases de hojalata, hierro, madera, cristal cera--
30



5 mica o cualquier otro y una vez colocado en él el pescado, o la sustancia alimenticia en general, se cierra dejando solamente dos orificios necesarios que permitan, primero la entrada del líquido esterilizado o esterilizador y al propio tiempo la salida del aire, en segundo lugar, la salida del líquido esterilizado o esterilizador y la entrada del gas y por último en tercer lugar, la salida del gas y entrada del condimento esterilizado así es preciso .

10 Estos orificios se cierran herméticamente por cualquier procedimiento bien cuando el envase está lleno de gas o bien cuando expulsado este ha sido reemplazado por el condimento esterilizador.

15 Se comprende a la vista de esta descripción que estas operaciones que son sucesivas y simultáneas de dos en dos, primero entrada de líquido esterilizado o esterilizador y salida de aire, segundo entrada de gas esterilizado o esterilizador y salida del líquido y tercero si hay caso salida del gas y entrada del condimento esterilizado, han de consumir un tiempo muy inferior al que se consume actualmente en la esterilización al baño de María o en autoclave que siempre será mayor, y

20 Claro es que todas las clases de envases enumerados pueden ser de tamaños y capacidades muy variables y permiten prepararlos en tamaños excepcionales hasta de 100 a 500 Kg, cosa hoy imposible por muchas razones .

25 Y se comprende también que dado la naturaleza del procedimiento no hay inconveniente alguno en que un mismo envase sufra un nuevo relleno en igual forma después de consumido su primer contenido.

30

N O T A

Se reivindican como propios y nuevos para que sean objeto de patente de invención en España por veinte años los puntos siguientes:

5 1º.-Un procedimiento para la preparación de sustancias alimenticias en conserva, caracterizado porque en un lata, bidon, o envase de hojalata, hierro, madera, cristal cerámica o cualquier otro material
10 previamente lleno de pescado (u otra sustancia alimenticia se rellena de un líquido esterilizado o esterilizador, o agente conservador que al entrar expulsa por completo el aire contenido en el envase.

15 2º.-Un procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado, porque se extrae del envase el líquido esterilizado o esterilizador o agente conservador llenandolo en sulugar un gas o vapor esterilizado o esterilizador que sustituye por completo a aquel líquido.

20 3º.-Un procedimiento según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado porque el envase se cierra herméticamente, permaneciendo en su interior la atmosfera gaseosa o de vapor de la reivindicación 2, o alternativamente, se expulsa esta introduciendo antes del cierre, el condimento esterilizado que se desea,
25 verificandose después el cierre hermético del envase.

30 4º.-Procedimiento según las reivindicaciones 1, 2 y 3, caracterizado porque puede suprimirse la operación intermedia de introducir un gas o vapor esterilizado o esterilizador, o agente conservador que sustituye el aire del envase en la primera operación



sea de densidad mayor que la densidad del condimen-
to esterilizado que se incorpora en último lugar.

5 59.-Procedimiento según las reivindicaciones
1,2, 3 y 4, caracterizado porque permite la prepa-
ración de envases de cábida muy superior a los que
actualmente se emplean y porque permite el rellenado
de los envases, consumido su primitivo contenido.

10 69.-"UN PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE
CONSERVAS ALIMENTICIAS ENVASADAS"

Todo conforme se describe en la memoria que an-
tecede y se reivindica en sunota.

Esta memoria consta de seis hojas foliadas y
mecanografiadas por una sola cara.

Madrid. 29 de Mayo de 1941.

D. Rogelio López Bobo

P.A.

**MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL**

TAVERA Y BOTELLA

153016