

157104

PATENTE ESPAÑOLA

MEMORIA

sobre "PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION Y ENVASADO DE BLOQUES
O PANES DE SARDINAS SALADAS, PRENSADAS, ESTIVADAS Y MOLDEADAS" .-

SOLICITANTE

Julio Ricca Reynaud y Don Fernando Salvador Diaz .-

RESIDENTE

en Sevilla .-

MEMORIA DESCRIPTIVA
POR COMPROBACION DEL ORIGINAL

157104

MEMORIA DESCRIPTIVA

DE LA

PATENTE DE INVENCION

que por 20 años, para España y sus Posesiones, se solicita a favor de DON JULIO RICCA RAYNAUD y DON FERNANDE SALVADOR DIAZ, domiciliados en SEVILLA (España), por : "PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION Y ENVASADO EN SALMUERA DE BLOQUES O PANES DE SARDINAS SALADAS, PRENSADAS, ESTIVADAS Y MOLDEADAS".- - - - -

- Memoria descriptiva -

La sardina salada prensada destinada al consumo, se suele entregar generalmente en recipientes, cuyas características más usuales se detallan a continuación.

1ª.- Tabales en los que en fábrica, se estiva. moldes y
5 prensó la sardina, no recuperables y de conservación muy limitada.

2ª.- Pipes, toneles o berrilas, en los que la sardina, después de trabajada, de la misma o parecida manera que el tabal, pueda conservarse el pescado en sal y salmuera y que
10 determine transcurrido cierto tiempo su anchosamiento.

3ª.- Envases metálicos, costosos e irrecuperables por su inutilización a la abertura, en el cual la sardina, prensada o no, se conserve indefinidamente en sal y salmuera.

El objeto de nuestra patente es eliminar del tabal, to-
15 dos los inconvenientes ya descritos, beneficiándolo con las



157104

ventajas de los envases metálicos en lo que a la conservación afecta. Para ello se sigue el siguiente procedimiento.

La sardina se prepara estivada y prensada en los tabe-
20 beles de la misma manera que si dichos tabeles fuesen des-
tinados a la venta y consumo.

El pan o bloque de sardinas, dentro del tabel, se saca
del mismo quedando colocado sobre un disco de madera u otro
material de un diámetro igual al del interior del tabel -
operación que se efectúa poniendo el disco sobre el pescado
25 prensado y volviendo el tabel al revés, que inmediatamente
se saca dejando desnudo el pan o bloque de sardinas prensa-
das.

Esta operación se repetiría tantas veces como convinie-
ra poniendo cada vez el último pan sobre el anterior separa-
30 dos entre sí por los discos mencionados, con lo que se ob-
tendría una columna vertical de cierto número de panes de -
sardinas.

La columna así formada se introduce en el interior de
un barril o pipe que previamente invertido y destapado por
35 un extremo se coloca sobre ella y cuyo barril será en su
inferior de dimensiones exactas en diámetro y altura a la
referida columna de panes de sardinas o bien estos panes
tendrán la misma forma y dimensiones del interior del reci-
piente en que han de introducirse.

40 Una vez hecho esto, se vuelve el barril a su posición verti-
cal contraria, y se efectúa el cierre hermético de la tapa.

Por un orificio provisto en dicha tapa se vierte sufi-
ciente salmuera rigurosamente concentrada a 25% grados al-
pese sal, para asegurar la perfecta conservación del pesca-
45 do.

El pescado así envasado queda en perfecto estado de con-
servación indefinidamente, con el único cuidado de vigilar el
nivel de la salmuera (y la concentración) estando en condi-



ciones de viajar y de almacenarse.

50 En los puntos de consumo, en las que hay demanda por un cierto número de tabales (que es la unidad tipo de venta de la sardina prensada) se procederá al llenaje de dichos tabales de la siguiente manera:

55 Por un procedimiento análogo pero inverso al arriba descrito quedará la columna de panes de sardinas al descubierto, una vez así y como cada disco separe la cantidad precisa de sardinas que contiene el volumen interior exacto del tabal al que va destinado se llenará el mismo invirtiéndolo sobre la dicha columna y así sucesivamente hasta que el último pan
60 de sardinas que sirve de base se introdujese en su tabal correspondiente.

Con dicho procedimiento obtenemos las siguientes ventajas:

65 1ª. Que los tabales de sardinas prensadas que por el procedimiento usual son fácilmente deteriorables, con el nuestro, se puede entregar en los puntos de consumo en cualquier época del año y sea cual fuese el tiempo de almacenaje de tal manera que el pescado estará en iguales condiciones de calidad y presentación como el día que salió de las prensas, en la fábrica.
70

2ª. Que dicho procedimiento no solamente no ocasiona ningún gasto suplementario sino que además representa una economía de la que se beneficia el consumidor.

75 3ª. Que por la posibilidad de conservación indefinida se podrá aprovechar las épocas de pesca abundantes obteniéndose con ello una regularización en los precios del mercado y el abastecimiento en general.

80 4ª. Que si las sardinas en origen fuesen envasadas en barriles de gran capacidad (pipes contenido neto sobre 500 600 Kilos) en la forme usual que se llenan estos envases, es-



157104

to presentaría el inconveniente que en los puntos de consumo tendría que transvasarse a envases pequeños lo que ocasionaría una segunda mano de obra con su correspondiente coste - para ciber un ejemplo con sardinas se tendría que
85 levar el pescado para eliminar su sal, estivarlo en los tabeles en forma de vires y prensarles.

Aperte de esto, estas manipulaciones perjudicarian la presentación del pescado que pierde su brillantez y escamas y buen aspecto.

90 5ª. Que los barriles moldes pudiendo llegar hasta los centros regionales de consumo, los tabeles a los que se transvasen por radicar el comprador en la misma ciudad o punto cercano se pueden rellenar tantas veces como sea necesario lo que beneficiaría el precio de venta no llevand
95 do cargado el envase.

6ª. Como el barril molde puede también ser devuelto a la fábrica para su relleno se logre también una nueva economía por la diferencia de precio existente entre el flete de ida y vuelta de dicho barril contra el valor del envase perdido más el transporte de la competencia, esto sin
100 contar que el barril molde puede soportar un transporte lento y económico (veleros, pequeña velocidad, etc.) lo que no soportaría sobretodo en épocas calurosas el tabel usual.



- N O T A S -

105 Se reivindica como de propia y nueva invención:

- 1). La propiedad y explotación exclusivas de un procedimiento caracterizado por que las sardinas saladas, prensadas, estivadas y moldeadas son depositadas en un recipiente de madera cuya prensa y dimensiones estén ajustadas a los panes o bloques formados por aquellas.
- 110 2). Un procedimiento según la reivindicación 1) caracterizado por estar cada pan o bloque de sardinas, separado por

115 medio de láminas de madera o cualquier otro material adecuado cualquiera, cuyas dimensiones superficiales son las mismas que las de los dichos penes o bloques.

3). Un procedimiento según las reivindicaciones 1) y 2) caracterizado porque una vez introducidas en el barril o recipiente la cantidad necesaria de penes o bloques con sus separaciones correspondientes se procede al cierre hermético de la 120 tapa, vertiendo por un orificio previsto en la misma la suficiente salmuera concentrada a 25% grados de peso sel, para asegurar la perfecta conservación del pescado.

4). Un procedimiento según las reivindicaciones anteriores caracterizado por constituir esencialmente:

125 "PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION Y ENVASADO EN SALMUERA DE BLOQUES O PANES DE SARDINAS SALADAS, PRENSADAS, ESTIVADAS Y MODEADAS".- - - - -

Consta la presente memoria descriptiva de cinco hojas numeradas y mecanografiadas en una sola cara. Se depone en Madrid, siete de Mayo de mil novecientos cuarenta y dos.

RODOLFO DE LA TORRE
P. P.

RDT

