

158078

MALA REPRODUCCION  
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

158078

MEMORIA DESCRIPTIVA.

---

---

de una Patente de Invención en España.  
por 20 años.

---

---

Por "PROCEDIMIENTO PARA NEUTRALIZAR LA CAIDACION  
DE LA SALICORNA Y DE LOS FRUTOS CONSERVADOS  
EN LA MISMA EN ENVASES DE CHEPA OSCURA".

---

---

A nombre de: WERNER REINSMANN HULMER.  
Residente en: SEVILLA, Capuchinos, 7.  
Nacionalidad: ESPAÑOLA.

(V.M. 3.121).

158078



5.- Debido a las circunstancias actuales, y a la carencia de hoja de lata para envasar la aceituna y otros frutos que se conservan en salmuera, se emplea la llamada chapa negra, cuya utilización presenta grandes inconvenientes en la práctica.

10.- Los frutos envasados en esta clase de chapa, aparentemente conservan su color, así como la salmuera, pero tan pronto como se abre el envase, al entrar el contenido en contacto con el aire, se produce una fuerte oxidación, cuyo resultado es que tanto la salmuera como el fruto ennegrecen rápidamente y éste adquiere malísimo sabor que le hace inservible.

15.- Este procedimiento evita toda oxidación, y por tanto las desventajas de la misma, conservándose el fruto en excelentes condiciones, sin perder color ni tener mal sabor, particularmente cuando se trata de aceitunas.

20.- El procedimiento consiste en agregar a la salmuera una dosis prudencial de ácido cítrico, ya sea en polvo, ya líquido, o bien jugo de limón, o limones enteros o hechos pedazos, pudiéndose también emplear cierta clase de naranjas. Haciendo esta agregación a la salmuera se obtiene una combinación química, completamente inofensiva, que evita la oxidación de la salmuera y de la aceituna u otro fruto que se envasa, guardando inmejorable color natural y excelente gusto. Dicho color se conserva más largo tiempo, que cuando las aceitunas u otro fruto se envasan en hoja de lata.

35.- Este procedimiento es no sólo aplicable a los productos que se vayan a envasar en lo sucesivo, sino también a aquellos que ya estén envasados y repartidos en el comercio, pues empleando este procedimiento se evita igualmente la oxidación y el mal sabor, con los consiguientes deje de cuenta y devoluciones, ya que basta



- 40.- taladrar el envase de chapa negra que contenga el producto y agregar cierta cantidad de ácido cítrico, tapando seguidamente el agujero practicado con una gota de estaño. De este modo queda evitada esta oxidación, puesto que
- 45.- con la combinación química que se produce dentro del envase se evita la alteración, tanto de la salmuera como del fruto contenido, porque no habiendo tenido tiempo de oxidarse, continúa el fruto inalterable, conservando su
- 50.- buen color y sabor.

El procedimiento reseñado no requiere ningún aparato especial, pues basta la sencilla agregación de ácido cítrico, limones, enteros o en pedazos y cierta clase de naranjas

55.- para que efectuándose la reacción química se neutralice la oxidación y se eviten los perjuicios consiguientes.

- Me reservo el derecho de introducir en mi procedimiento todas las mejoras que aconseje la práctica y aún de aplicarlo a los frutos contenidos en envases de hoja de lata para que en caso de que ésta no esté bien estañada, cualquier poro produzca la oxidación que se trata de evitar, sustancialmente como se describe.
- 60.-
- =====



N O T A.-

65.- Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de esta Patente de Invención en España, por veinte años, son los siguientes:

70.- 1). Un procedimiento para neutralizar la oxidación de la salmuera y de los frutos conservados en la misma, en envases de chapa negra, que consiste en la mezcla con la salmuera, al efectuar el envasado de la ceituna u otro fruto que se haya de conservar, una dosis prudencial de ácido cítrico, en polvo o en líquido, o en forma de zumo de limón, así como limones enteros o partidos en pedazos, con lo que, por la reacción obtenida se evita la oxidación, así como que la salmuera y el fruto emnegrezcan y tomen mal sabor.

80.- 2). En un procedimiento como el reivindicado en el punto 1), el empleo en sustitución del ácido cítrico o del zumo de limón, por cierta clase de naranjas, que producen el mismo efecto de neutralización.

85.- 3). La aplicación del procedimiento reivindicado en 1) y 2) a los frutos ya envasados en salmuera, efectuando un taladro en el envase y agregando cierta dosis de ácido cítrico, zumo de limón o de naranjas especiales, tapando después el agujero practicado con una gota de estaño, con cuya operación se evita la oxidación de la salmuera y deterioro del fruto ya envasado.

90.- 4). La aplicación del procedimiento reivindicado anteriormente a los frutos que se envasen, ya sea en recipiente de chapa negra o en recipientes de hoja de lata mal estañada y de hoja de lata en general, evitándose la oxidación y consiguiente deterioro y depreciación del fruto contenido, sustancialmente como se describe.

95.- 5). La aplicación del procedimiento anteriormente reivindicado a toda clase de conservas aunque no lo sean en salmuera, como tomates, espá-

100.-



tragos, frutas y otras.

105.- 6). "PROCEDIMIENTO PARA NEUTRALIZAR LA OXIDACION DE LA SALMUERA Y DE LOS FRUTOS CONSERVADOS EN EN LA MISMA EN ENVASES DE CHAPA NEGRA", todo tal y conforme se describe en la presente memoria la cual consta de 108 lineas.

Madrid, 29 de julio de 1.942.

P. A.

F. R. de Salazar Alvarado  
M. P.