

162482

162482

MEMORIA DESCRIPTIVA

DE LA

PATENTE DE INVENCION

que por 20 años para España y sus Posesiones, se solicite a favor de DON DIEGO FLORES ALMANSA, de nacionalidad española, domiciliado en SEVILLA (España) Felipe II, Fábrica de Gas, por : "PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN LOS ENVASES DE ESPARTO O DE CUALQUIER OTRA FIBRA VEGETAL PARA PIÑAS DE PLATANOS".- - - - -

- Memoria descriptiva -

Una de las principales riquezas agrícolas de las islas Canarias es la de los plátanos, tanto que después de retener una gran parte para el propio consumo de dichas islas y de la Península, sobran cantidades enormes que antes se exportaban al Extranjero y hoy se envían a la Península constituyendo en el mercado de nuestra Nación una de las frutas más preciadas.

Las manipulaciones a que son sometidos los racimos de plátanos antes de llegar al consumidor, requieren toda una especial cuidado y máxima atención, ocupando un principalísimo lugar el Empaquetado ya que este debe venir en condiciones tales, que asegure y proteja los plátanos contra golpes por los infinitos transborde y transportes a que se someten las piñas en lanchas, vapores, ferrocarriles, camio-



5

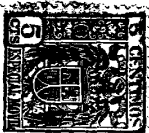
10

15 nes etc. hasta llegar a todas las provincias españolas.

Entre el sin número de envases utilizados para el transporte de las dichas pifias de plátanos, tales como jaulas de madera, barriles de cartón, papeles impermeabilizados, papel corriente etc. no puede destacarse ninguno que reúna las dos características o ventajas fundamentales para mantenerlas en las mejores condiciones de transporte y conservación a las dichas pifias de plátanos, siendo la primera condición la que pudiéramos llamar técnica, o sea la de que tenga suficiente resistencia para que durante los transportes no se estropeen ni rompan los plátanos y la segunda condición la que pudiéramos llamar científica, o sea que conserve los plátanos el mayor tiempo posible dentro del envase, sin que estos sufran alteración en el normal proceso de madurez de la fruta.

30 Por todo lo expuesto se ha ideado este nuevo envase que nos ocupa y cuyo registro se solicita, el cual reúne las máximas condiciones de seguridad para la conservación del fruto y preservarlos contra las roturas y golpes violentos, estando dicho envase construido de la forma siguiente.

35 Por una superficie o esterilla (A-figs. 1-2-3-4-5-6-7) de fibra vegetal, construida preferentemente con esparto en su estado natural en forma de pleita, esterilla, soguilla, o de otra clase cualquiera de tejido vegetal y de cualquier forma en que éste sea tratado y confeccionado, pudiendo ser también construido de esparto mojado, cocido, hilado o tejido; o de yute, cáñamo, palma, enea, hojas de plataneral, etc., siempre que esto forme una esterilla de cualquier figura lo mismo circular que cuadrada, rectangular, o poligonal pudiéndose construir de dimensiones variables según sea el tamaño de la pifia y número de ellos que han de ser envasada y siempre que ello se dedique al empaquetado de pifias



de plátanos.

50 Este dicha superficie o esterillas (A-figs. 1-2-3-4-5-6-7-) o tejido de esparto, o sea lo propiamente llamado envase, llevará por su parte exterior a los lados y a cierta distancia del contorno un refuerzo (B-figs. 2-4-6-7) del mismo material, fuertemente sujeto a él sobre cuyo dicho refuerzo, llevará colocada un sistema de cuerdas (C-figs. 2-4-6-7) de cualquier clase de material tales como cáñamo, yute
55 esparto, algodón, etc. especialmente dispuesta formando ojales, por donde los cabos de las cuerdas (D-figs. 1-2-3-4-5-6-7) que van colocadas en los extremos de la esterilla se ~~lign~~ metiendo en zig-zag, apretándose suavemente al hacer el
60 cierre o cosido del envase, hasta ajustarlo a las pifias de plátanos que se haya de envasar según se detalla en la figura nº 7 pudiéndose hacer esta operación suavemente con este tejido de esparto en forma de pleita, por su flexibilidad, adaptándose fácilmente a la pifia o pifias de plátano, quedando
65 de esta manera envasado el producto encerrado y fijo por medio del sistema de amarre antes descrito, con las cuerdas (D-figs. 1-2-3-4-5-6-7).

Esta dicha alfombra o esterilla (A-figs. 1-2-3-4-5-6-7) llevará por su cara interior o sea por donde han de ir descansando las pifias de plátanos, una especie de colchoneta o
70 mullido (E-figs. 1-2-3-4-5-6-7) la cual ocupará casi toda la superficie dejando solo sin cubrir, los extremos (F-figs. 1-3-5) en todo su largo, en una franja de determinado ancho y por la cabeza (G-figs. 1-3-5) la que sirve para hacer el cierre, se dejarán también sin cubrir el espacio suficiente para que no monte la colchoneta (E-figs. 1-2-3-4-5-6-7) al efectuar el cierre del envase.
75



Esta dicha colchoneta o mullido (E-figs. 1-2-3-4-5-6-7) estará formada por un tejido exterior que bien puede ser de
80 tela de algodón, lana, seda, cáñamo, yute, raso, esparto fino

tejido o cualquier otra clase de tejido apropiado para ello siempre que este posea unas buenas cualidades de permeabilidad al paso de los gases que se puedan producir en el interior del envase una vez cerrado.

85 Este dicho tejido o tela, irá cosido fuertemente a la esterilla (A-figs. 1-2-3-4-5-6-7) de esparto, en toda la superficie que se haya determinado, quedando de esta manera en forma de bolsa dentro de la cual se hará el relleno, pudiendo oxilar la altura de este, o sea entre la tela y el

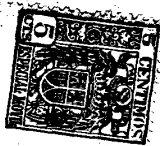
90 tejido de esterilla de unos 15 a 50 m/m, pudiendo hacer este relleno del espacio libre entre los dos tejidos, con cualquier materia floja tales como virutas, aserrín vegetal, hojas secas, miraguano, o con relleno de origen animal, como lanas, pelos, plumas de aves etc. etc., siendo preferente

95 el aserrín de corcho de determinadas dimensiones; una vez efectuado el relleno se darán unas puntadas (H-figs. 1-3-5) uniformemente repartidas de modo que una la tela superior que va en contacto con las pifas de plátanos, con la esterilla exterior que sirve de armazón al envase, sirviendo

100 dichas puntadas para mantener repartido uniformemente, el aserrín de corcho o cualquier otro relleno, hecho en la colchoneta (E-figs. 1-2-3-4-5-6-7-) y muy especialmente para que la superficie que abarca a las pifas de plátanos no sea lisa pudiendo quedar también lisa, ocurriendo en este

105 nuestro caso que tenga más hoquedades con el fin de que al ser cerrado el envase y ajustado por el sistema de cuerdas, queden las pifas encerradas en su interior, no quedando aprisionadas totalmente, sino que resulte que el envase por su interior toque en un sin número de puntos del racimo quedando libres los huecos formados en la colchoneta

110 por las puntadas (H-figs. 1-3-5) estando de esta manera las pifas envasadas, como si fueran montadas al aire, formándose entre la almohadilla del relleno y la flexibilidad de los racimos de plátanos, una defensa elástica contra todo



115 golpe violento. Con ser esto muy importante, el desprender-
se los plátanos de su tronco por algún golpe, fuerte no lo
es tanto, ya que estos plátanos rotos o desprendidos no se
pierden y sería mucho más grave, los perjuicios que origi-
naría el que la pija se madurase antes de tiempo dentro del
120 envase ya que estos llegarían a su destino, totalmente ave-
riados.

Si el envase que nos ocupa fuera para una sola pija
después de elegir la forma más conveniente, según el tamaño
de la pija de plátanos que ha de envasarse, éste estará siem-
125 pre en disposición con preparación alguna; pero en el caso
que se haya de envasar dos pijas, entonces el envase irá pro-
visto de una almohadilla (I-figs. 3-4) colocada a cierta dis-
tancia del extremo, de manera que deje espacio suficiente
para envolver la pija según se ve en las figuras 3 y 4, sien-
130 do el objeto de dicha almohadilla, el impedir que las pijas
de plátanos se toquen unas con otras, colocándose para el
envasado de tres pijas una almohadilla (J-figs. 5-6) en forme
de triángulos o sea formando tres huecos según se ve en las
figuras 5 y 6 de manera que se soloquen las tres pijas y no
135 se toquen unas con otras una vez envasadas según se ve en
la figura nº. 6.

Los plátanos desde el momento que son cortados, comien-
zan un proceso acelerado de madurez, pues si la pija se en-
cierre herméticamente en una caja, éste madurez se precipi-
140 taría más aún a causa del calor que toda ella produciría al
cambiar de estado y que al no tener ventilación, este dicho
calor iría en aumento, produciéndose al mismo tiempo el des-
prendimiento de ácido carbónico que acabaría pudriéndolo los
plátanos en corto espacio de tiempo, imposibilitándose con
este nuestro envase que nos ocupa, este adelanto de madu-
145 rez, por anularse totalmente con él, todas las causas que lo
motivan.



Por todo lo anteriormente descrito, las piñas envuel-
tas en nuestro envase, se mantienen dentro de él, en las
150 mejores condiciones para su natural madurez, pues el áci-
do carbónico que se desprende de los plátanos con el calor
propio de éstas transformaciones, y que calienta al aire
que envuelve la pifa, es rápidamente evacuado, pues al di-
latarse, estapa rápidamente por las hoquedades que deja la
155 colchoneta (E-figs. 1-2-3-4-b-6-7) saliendo la mayor parte
al exterior a través de la tela de la colchoneta atravesan-
do el aserrín de corcho, o relleno de ella, y por último
la envoltura exterior de esparto y todo ello sin gran difi-
cultad, por ser todas estas materias muy porosas y de gran
160 permeabilidad, cosa que no puede ocurrir si las envolturas
son de papel, ya que éste es impermeable a los gases.

Si algún ácido carbónico o aire caliente, quedase den-
tro de nuestro envase, saldría deseguida por las cabezas
(K-figs. 2-4-6-7) de las piñas de plátanos, por cuyos extre-
165 mos siempre se les deja un espacio de unos 5 a 10 cms. sin
cerrar por la porocidad de todas las materias de que está
construido el envase, y por la construcción de la esteril-
lla exterior, y de la colchoneta con sus huecos, existien-
douna renovación o circulación de aire, uniformemente re-
170 partida, a la más pequeña alteración de temperatura de la
pifa, del fruto, no influyendo tampoco la baja temperatu-
ra exterior en las piñas de plátanos envueltas en nuestro
envase, temperatura tan dañina para dicho fruto por las ra-
zones técnicas que afectan a las materias empleadas en su
175 construcción de todos tan conocidas, por ejemplo que el se-
rrín de corcho es un verdadero aislante, como así mismo la
tela que forma la colchoneta y la esterilla exterior de es-
parto, aunque en menos proporción pero si la suficiente pa-
ra tenerlo en cuenta;



180 En resumen el envase que nos ocupa y cuyo registró se

solicita, mantiene los plátanos en el envasado, con la temperatura propia de las piñas, buscando un equilibrio de la misma en el proceso de su madurez e impidiendo penetre el frío en su interior.

185 todo ello formando el envase que se desea patentar para piñas de plátanos, según se detalla en los dibujos adjuntos que representa :

La Fig. 1 un envase para una sola piña de plátanos, visto en planta por su cara interior.

190 La Fig. 2 el mismo envase para una sola piña visto una vez la piña de plátano dentro, envuelta y sin cerrar las cabezas.

La Fig. 3 un envase para dos piñas de plátanos visto en planta por su cara interior.

195 La Fig. 4 el mismo envase para dos piñas de plátanos visto una vez las dos dentro, envueltas y sin cerrar las cabezas.

La Fig. 5 un envase para tres piñas de plátanos, visto en planta por su cara interior.

200 La fig. 6 el mismo envase para tres piñas, visto una vez las tres dentro envueltas y sin cerrar las cabezas.

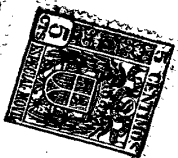
La fig. 7 un envase para piñas de plátanos en general, una vez las piñas dentro y cerrado por completo todo él.

- N O T A S -

205 Se reivindica como de propia y nueva invención, la propiedad y explotación exclusivas de

1). Perfeccionamientos introducidos en los envases de esparto o de cualquier otra fibra vegetal para piñas de plátanos, caracterizados por llevar formada la parte exterior del envase por una superficie o esterilla de fibra vegetal, construida preferentemente de esparto en su estado natural en forma

210



de pleita, esterilla, soguilla, etc. o de cualquier clase de tejido vegetal y de cualquier forma en que este sea tratado y confeccionado, pudiendo adoptar una figura cualquiera tal como circular, cuadrada, rectangular poligonal, etc. cuya superficie o esterillas llevará por su parte exterior, a los lados y a cierta distancia del contorno, un refuerzo del mismo material fuertemente sujeto a él y sobre el cual, llevará colocado un sistema de cuerdas de cualquier clase de material, tales como cáñamo, yute, esparto, algodón, etc. especialmente dispuesta formando hojales por donde se irán metiendo formando zig-zag, los cabos de unas cuerdas que llevará colocadas en los extremos de la esterilla, apretándolas suavemente para hacer el cierre o cosido del envase.

2) Perfeccionamientos introducidos en los envases de esparto o de cualquier otra fibra vegetal para pifias de plátanos, según la reivindicación 1) caracterizados por llevar la alfombra o esterilla por su cara interior o sea por donde han de ir descansando las pifias de plátanos, una especie de colchoneta o mullido, la cual ocupará caso toda la superficie, dejando solo sin cubrir los extremos en todo su largo en una franja de determinado ancho, y la cabeza por donde se ha de hacer el cierre de forma que no monte la colchoneta al cerrar el envase, estando esta colchoneta formada por un tejido exterior que bien puede ser de tela de algodón, lana, seda, cáñamo, etc. o cualquier otra clase de tejido apropiado para ello, siempre que éste posea unas buenas cualidades de permeabilidad al paso de los gases producidos en el interior del envase, estando dicho tejido o tela cosido fuertemente a la esterilla de esparto en toda la superficie que se haya determinado formando como una bolsa, dentro de la cual se hará el relleno, cuya altura podrá oscilar entre 15 y 50 m/m. pudiendo hacerse con cualquier clase de materia flojas lo mismo vegetal tales como virutas, aserrin, hojas secas, miraguano como de origen animal



tales como pelos, plumas de aves, etc. siendo preferente el empleo de aserrín de corcho de determinadas dimensiones por sus cualidades aislantes, llevando una vez hecho el relleno, uniformemente repartidas, unas puntadas que una la tela superior con la esterilla de esparto sirviendo dichas puntadas para repartir uniformemente el relleno, bien sea de aserrín de corcho o de cualquier otro producto y también para que la superficie de la dicha colchoneta que abarca las pifas de plátanos no sea lisa pudiendo quedar también lisa, ocurriendo en este nuestro caso, que tenga unas hoquedades con el fin de que no queden las pifas completamente aprisionadas sino por un sin número de puntos quedando de esta manera las pifas envasadas como si fueran montadas al aire.

3). Perfeccionamientos introducidos en los envases de esparto o de cualquier otra fibra vegetal para pifas de plátanos, según las reivindicaciones 1) y 2) caracterizados por poderse construir de mayor o menor tamaño, según sea para el envasado de una pifa de dos, tres, o más siendo construido el de una sola pifa, con la envoltura exterior y la colchoneta interior, pero el de dos, llevará en la dicha colchoneta una almohadilla lisa, colocada a cierta distancia del extremo de manera que deje espacio suficiente para envolver la pifa sirviendo dicha almohadilla para evitar el roce de unas pifas con otras, llevando la de tres, otra almohadilla especial en forma de triángulo de manera que forme tres cuerpos huecos.

4). Perfeccionamientos introducidos en los envases de esparto o de cualquier otra fibra vegetal para pifas de plátanos, según las reivindicaciones 1) a 3), caracterizados por ir construido con materiales porosos y completamente permeables a los gases que se producen en su interior, teniendo por su



280 forma y disposición fácil salida todos dichos gases y una constante renovación o circulación de aire uniformemente repartida a la más pequeña alteración de temperatura de la pila de plátano, efectuándose una madurez natural y lenta evitando toda madurez violenta y rápida, siendo además aislante las materias en él empleadas a la baja temperatura del exterior tan dañina para este fruto.

285 5). Perfeccionamientos introducidos en los envases de esparto o de cualquier otra fibra vegetal para pifas de plátanos, según las reivindicaciones 1) a 4) caracterizado por no emplearse para el envasado de un volumen fijo y constante, sino que es adaptable según el tamaño y número de pifas que se haya
 290 de envasar; por ser este dicho envase lo que pudiéramos llamar una superficie adaptable al tamaño o dimensión de las pifas que se hayan de envasar.

295 6). Perfeccionamientos introducidos en los envases de esparto o de cualquier otra fibra vegetal para pifas de plátanos, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado por constituir esencialmente :

"PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN LOS ENVASES DE ESPARTO O DE CUALQUIER OTRA FIBRA VEGETAL PARA PIÑAS DE PLATANOS".- - - - -

Consta la presente memoria descriptiva de diez hojas numeradas y mecanografiadas en una sola cara a las que se acompaña un plano para su mejor comprensión.

Madrid, veinticuatro de julio de mil novecientos cuarenta y tres.

RODOLFO DE LA TORRE
 P. *[Signature]*



162482

Figura n.º 5.

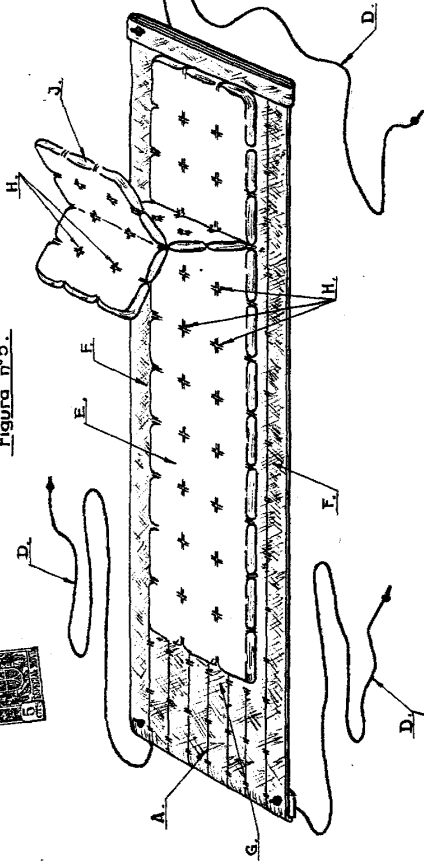


Figura n.º 3.

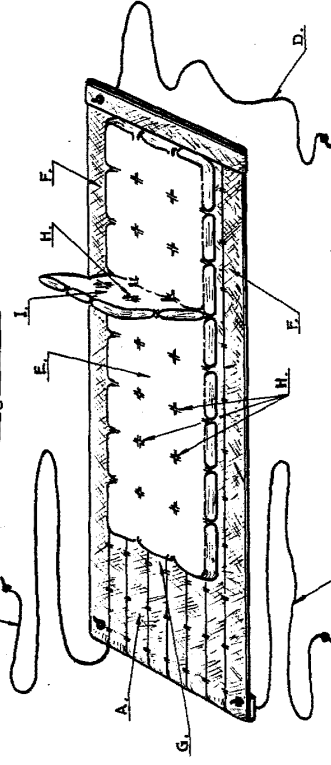


Figura n.º 1.

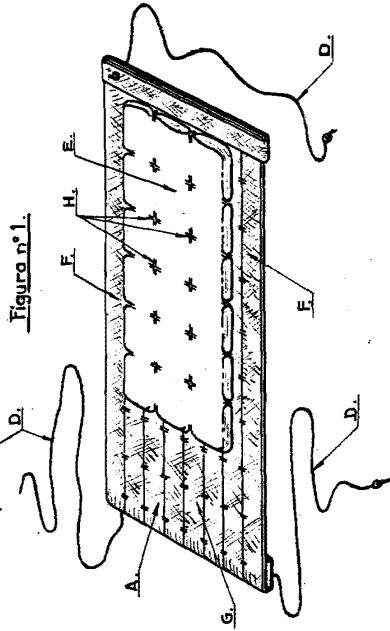


Figura n.º 2.

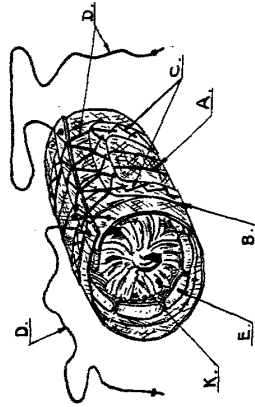


Figura n.º 7.

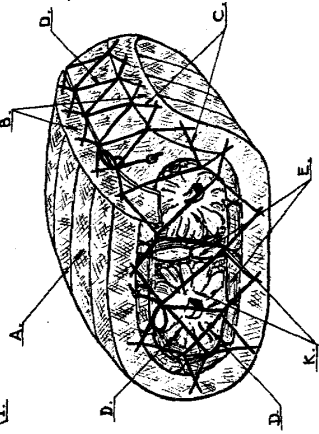


Figura n.º 4.

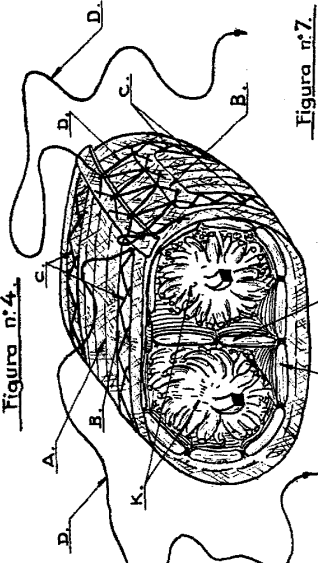
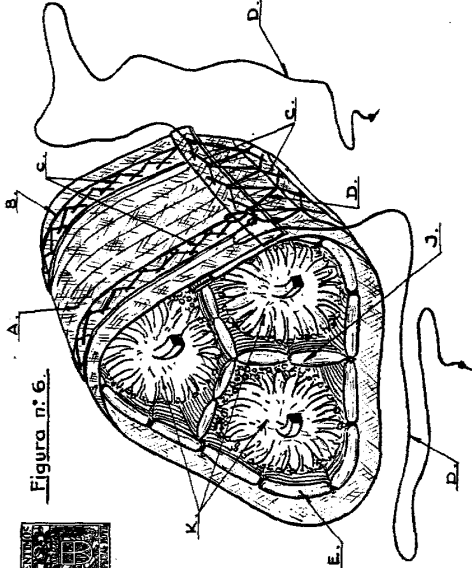


Figura n.º 6.



Escala variable.