



163756

168756

CERTIFICADO DE ADICION.

que por 20 años, para España y sus Posesiones, se solicita a favor de Don: FERNANDO SALVADOR DIAZ-BENJUMEA, de nacionalidad Española, residente en SEVILLA (España) Calle Vazquez Sagastizabal N°2., por: MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL N°168,386, concedida el 14 de Diciembre de 1944, por "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE PANES O PANDERETAS DE SARDINAS PRENSADAS, ESTIVADAS, Y SISTEMA PARA SU TRANSPORTE Y CONSERVACION".-----

MEMORIA DESCRIPTIVA.

En la Patente Principal se obtiene la conservacion de los panes o panderetas de sardinas, estivadas, saladas, prensadas, mediante su alojamiento en barriles o pipas herméticos cuyo vacio interior dispuesto en forma cilíndrica se rellena de salmuera concentrada a 25°grados.

Si bien la perfecta conservacion del pescado salado queda así asegurada indefinidamente, puede ocurrir, en casos de una estancia prolongada de los panes dentro de los barriles o pipas, que algunas de las viras de



10. estos panes, principalmente las superiores e inferiores, como también algunas o todas las extremidades exteriores de dichas viras, por un excesivo contacto con la salmuera que como líquido conservador permanece siempre dentro del barril, se llegue a ocasionar a las partes indicadas de
15 los panes un cierto resblandecimiento, el cual, aunque no afecte la calidad ni la conservación del pescado puede desmejorar en algo su presentación en los tabales en los que se transvasa el pescado para su venta y principalmente afectar el tacto habitual del consumidor acostumbrado
20 al pescado seco y rígido.

Siendo estos inconvenientes solamente probables de ocurrir en casos de almacenajes de larga duración, para estos casos, hemos estudiado el medio de evitarlo empleando una mejora que denominaremos "Conservacion en Seco".

25 Los panes, bloques o panderetas de sardinas saladas, estivadas y prensadas, una vez sacados desnudos de los envases o moldes en donde fueron prensados, se dejarán escurrir en un lugar propicio para su secado o bien se secará rápidamente la salmuera que sacan de las prensas
30 por diversos medios adecuados entre los que citaremos por ejemplo, la acción del calor o corrientes de aire graduadas a temperaturas que sean las mas convenientes para este fin.

Una vez los panes de sardinas prensadas perfectamente
35 secos se introducirán en un baño de una materia solidificable que por calentamiento se ha llevado a un estado líquido y en cuyo estado se efectuará la inmersión de los bloques de sardinas prensadas, los cuales, una vez recubiertos de esta materia se sacarán de dicho baño y
40 la materia en que se ha bañado se solidificará mas o menos rápidamente sobre toda la superficie exterior de dichos bloques dejándolos totalmente recubiertos de una capa endurecida que los aislará del contacto del aire.



La materia solidificable puede tambien echarse direc-
45 tamente dentro de los mismos tabales en que fueron prensa-
das las sardinias despues de efectuado el secado de las
mismas dentro de dichos tabales aprovechandose en este
caso con rapidez una alta temperatura y fluidez de la
materia solidificable para escurrir fuera del tabal toda
50 la excedente e innecesaria una vez la capa de recubrimien-
to tenga el espesor deseado como asimismo podra aplicarse
este sistema a los diversos panes de sardinias prensadas
alojados en los barriles o pipas descritos en la patente
principal.

55 Las materias solidificables que pueden utilizarse con
este fin son muy numerosas, entre las cuales citaremos
varias a titulo de ejemplo: todas las grasas hidrogenadas
de origen animal o vegetal, la parafina, las ceras, la
estearina, los eebos, las gelatinas, las gomas, las colas,
60 etc.

Tambien podran substituirse estas materias solidifica-
bles por emulsiones mas o menos concentradas a base de
Glicerinas, Feculas, Almidones, Harinas, Solicatos, Algina
Alginatos, Bicarbonatos, etc, o cualquier otro producto
65 analogo o similar que por si solo o mezclado con las mate-
rias antecitadas se obtenga un estado mas o menos liquido
o acuoso en el que sea posible la inmersión de los bloques
de pescados prensados y que por la acción de la temperatu-
ra exterior una vez fuera del baño, se endurezca sobre
70 dicho bloque obteniéndose asi el efecto buscado del aisla-
miento del aire.

El grado de temperatura a que se llevara el estado li-
quido o acuoso en el que se efectuara la inmersión de los
bloques de sardinias prensadas, sera mas o menos elevado
75 segun se desee que la capa de recubrimiento sea mas o me-
nos espesa, aumentando o disminuyendo asi la densidad
de dicha capa y con ello la mayor o menor resistencia



contra la acción del aire, exterior.

80 El grado de fusión que tendrán las materias solidifi-
cables deberá ser siempre mas alto que el grado máximo
de la temperatura atmosférica que tengan que resistir en
los sitios de almacenaje o venta, por ejemplo: para blo-
ques de sardinas prensadas fabricados en invierno para
ser vendidos en igual época del año, las materias solidifi-
85 cables podrán tener un grado de fusión entre 30 a 35°.,
mientras que los que sean fabricados en cualquier época
para almacenaje o venta en verano deberan tener un grado
de fusión entre 60 à 65°., garantizándose así que la capa
de recubrimiento no fundirá nunca por la influencia de la
90 temperatura atmosférica.

Las materias o emulsiones solidificables podran llevar
en su masa productos antisépticos permitidos en dosis tole-
radas para evitar con éllo su posible descomposición en
casos de permanencia prolongadas contra la acción microbi-
95 cida del aire.

Se preferiran las materias o emulsiones solidificables
inócuas, inodoras, insípidas e incoloras que así constitui-
das no puedan afectar el buen sabor del pescado como así
mismo se utilizarán de preferencia las transparentes que
100 posean al mismo tiempo cualidades de elasticidad o flexi-
bilidad suficientes para evitar resquebrajamientos por
los que puede penetrar el aire.

La capa de recubrimiento de los panes o bloques de sar-
dinas prensadas puede ser de espesor diferente en el mismo
105 bloque; por ejemplo: las dos superficies exteriores visi-
bles de las viras superior e inferior pueden llevar una
capa de espesor mas grueso que la de las extremidades de
todas las viras contorneando la perifería del bloque, o
sean las puntas de las cabezas de las sardinas que forman
110 el saliente de dichos bloques como también inversamente
lo opuesto según convenga.



Puede tambien emplearse un procedimiento mixto revisi-
tiéndose con una capa de materia o emulsión solidificable
solamente las extremidades de las viras mientras que las
115 dos superficies restantes del bloque lleven adherido un
papel, celofán, tela o cualquier materia similar o adecuada
que fijada por pegamento o encolado u otro medio de susten-
ción a dichas superficies planas formen barrera contra la
acción del aire; en este último caso la materia o emulsión
120 solidificable puede ponerse encima del papel sulfurizado
o celofán con la finalidad que explicaremos mas adelante.

Ya recubiertos los bloques o panes de sardinas prensa-
das con el espesor de la capa que mas convenga para su
total aislamiento del aire se procederá a su envasado,
125 el cual, podra efectuarse bien sea en los barriles o pipas
descritos en la patente principal, es decir, diversos blo-
ques de pescados en un solo envase o bien en los tabales
definitivos que van directamente a los almacenes de venta.

En su envasado en los barriles indicados en la patente
130 principal los bloques de pescados podran ir secos o bien en
salmuera, ésta última representando una garantia mas de con-
servación, aunque tal vez innecesaria. La salmuera dentro
del barril o pipa no podra en este caso efectuar ningun
resblandecimiento del pescado por cuanto en esta eventuali-
135 dad se recubrirán los bloques de sardinas con una capa de
materia o emulsión solidificable insoluble en salmuera.
También la ventaja aqui de la salmuera sería la de permitir
el empleo constante de una materia o emulsión solidificable
de baja fusión en toda época del año, por cuanto, la tempe-
140 ratura exterior sería disminuida: 1° por el envase herméti-
co y 2° por la salmuera y no llegaría nunca al bloque de
pescados en igualdad de grados que exteriormente.

El envasado en tabales de un solo bloque de pescados
se efectuara en la forma usual empleada para los panes
145 corrientes de sardinas prensadas.



Los barriles o pipas con diversos bloques de pescados o los tabales conteniendo un solo bloque, en ambos casos ya recubiertos con su capa de aislamiento, se dirijirán a los depósitos de los mayoristas en donde esperarán en perfecto estado de conservación, sea cual fuere el tiempo que tengan que permanecer en almacenaje y sin temor de que sufran ninguna alteración por las diferencias de temperaturas durante su estancia, el momento propicio para la venta.

Llegado este momento, habrá necesidad o no de preparar los panes de sardinas para su entrega a las tiendas de consumo segun el espesor de la capa que se haya empleado para revestir estos bloques.

No será necesaria ninguna manipulación cuando el espesor de la capa de recubrimiento sea muy fino y con perfecta visibilidad de las sardinas por su transparencia, por cuanto, esta ligerisima capa casi invisible cubrirá solamente la vira alta exterior superior del bloque y cuando ésta sea ya vendida, solamente quedaran también casi invisibles en las puntas de las cabezas de las viras siguientes, todas las restantes superficies de las viras que vayan apareciendo a medida que se venden las sardinas presentarán el aspecto normal del pescado en un tabal corriente recién fabricado.

Será solamente necesaria una manipulación cuando la capa de aislamiento sea bastante espesa y en este caso se puede también elegir el eliminarla o el dejarla segun la aceptación que tenga este nuevo procedimiento en el mercado de destino, pero si fuese absolutamente indispensable eliminar esta capa, ésto se obtendra sacando el bloque de sardinas de su envase y fundiéndola, bien sea por una corriente de aire a la temperatura de fusión que tenga la materia o emulsión solidificable que se tenga que fundir bien sea con el empleo de un disolvente apropiado, inocuo, que no afecte o comunique ningun mal sabor al pescado.

En este último caso la materia o emulsión solidificable



180 fundida o disuelta segun convenga podra ser recuperada
y devuelta a la fabrica donde puede ser nuevamente emplea-
da para el recubrimiento de futuros bloques de pescados.

En los casos de tratamientos mixtos en los que se hu-
biese puesto un papel sulfurizado, celofan u otra materia
185 adecuada entre la superficie exterior alta del bloque y
la materia o emulsion solidificable, no se necesitara nin-
gun calentamiento ni disolvente para quitar si necesario
la capa de aislamiento y bastara con hacer una hendidura
en uno de los extremos de dicha superficie por donde aga-
190 rrando el papel al tirar de este, se arrancara llevando
consigo la totalidad de la capa de recubrimiento sobre di-
cha superficie lo que en los casos de tabales conteniendo
un solo bloque de pescados no se necesitara sacar los blo-
ques de los tabales; esta operacion puede ser efectuada
195 por la misma tienda consumidora.

Este invento puede ser aplicado no tan solo a Sardinias
saladas y prensadas sino igualmente a toda clase de pesca-
dos salados, ahumados o escabechados, prensados o no, como
tambien este invento puede ser susceptible de variacion en
200 mas o en menos siempre que no se afecte la esencialidad
de lo ya descrito.

Las ventajas que se consiguen con la mejora de la con-
servacion en seco ademas de las ya detalladas en la paten-
te principal son las siguientes:

205 1°- Se elimina la posibilidad del resblandecimiento
del pescado sea cual fuere su tiempo de almacenaje y aun
cuando se emplee si necesario la salmuera liquida que ori-
gina este inconveniente en la patente principal.

2°- Con o sin salmuera, la sardina salada prensada
210 tendra una conservacion ilimitada suprimiendo los ries-
gos usuales en este negocio.

3°- Poder presentar siempre en el mercado Sardinias
plateadas como recién salidas del mar, desapareciendo los
defectos de pescados amarillos o enranciadados ocasionados

168756



215 por la oxidación del aceite contenido en el pescado por la acción del aire el que por nuestra capa de recubrimiento no puede llegar a las sardinas.

4°- Incrementar la venta de las sardinas saladas denominadas "medio sal" o sean poco saladas, cuya dificultad de venta actual radica en la rápida descomposición del pescado y que por el procedimiento objeto de nuestra patente se logra una larga conservación; estas sardinas por su corta estancia en sal son mas nutritivas y se destinan principalmente a paladares menos salados y consumidores de organismos delicados.

5°- Efectuar economías utilizando transportes lentos que por la perfecta conservación de nuestro procedimiento no afectan en ninguna época del año ni la calidad ni la presentación del pescado.

230 6°- Eliminar los gastos de Cámaras Frigoríficas en los que tienen que ser almacenados los tabales de Sardinas prensadas corrientes cuando la situación del mercado no les permite una venta inmediata cuyo medio de conservación si bien no altera mucho la presentación del pescado afecta su sabor y calidad.

240 7°- Poder aprovechar las fuertes pescas sin los riesgos que corren todos los fabricantes de prensadas y que les obliga a una producción limitada sobretodo en épocas de verano y con un seguro aumento de la producción y por la eliminación de los riesgos, lograr un abaratamiento de los precios de venta en beneficio de la clase humilde con poder de compra restringido que constituye la inmensa mayoría de los consumidores de sardinas prensadas.

NOTAS REIVINDICATORIAS.

245 Se reivindican como de propia y nueva invención, los puntos para los cuales se recaba exclusiva en España y sus Posesiones y que son los siguientes:

1).- MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL N°168,326, concedida el 7 de Diciembre de 1944,



- 250 caracterizada porque los bloques o panes de sardinas prensadas una vez sacados de los envases o moldes en que fueron prensados, se secan por la acción del calor o por corriente de aire graduadas a temperaturas convenientes para este fin.
- 255 2).- Una mejora segun la reivindicación 1). caracterizada porque los bloques de sardinas saladas, estivadas y prensadas son inmerjidos en un baño de una materia solidificable en estado líquido del cual, sacado los bloques de pescados se endurezca esta materia sobre dichos bloques y
- 260 forme una capa de aislamiento contra la acción del aire.
- 3).- Una mejora segun las reivindicaciones 1). y 2). caracterizada porque la materia solidificable se vierta directamente dentro de los mismos tabales en que fué prensado el pescado, empleándose temperaturas variables y aplicación de este mismo sistema a los bloques de sardinas
- 265 alojados en los barriles descritos en la patente principal.
- 4).- Una mejora segun las reivindicaciones Nos 1).2).y 3). caracterizada porque entre las muy numerosas materias solidificables que se pueden emplear, citamos todas las grasas
- 270 hidrogenadas de origen animal o vegetal, las parafinas, las ceras, las estearinas, los sebos, las gelatinas, las colas, las gomas, etc., o ser éstas substituidas por emulsiones mas o menos concentradas a base de Glicerinas, Almidones, Harinas, Féculas, Silicatos, Alginas, Alginatos, Bicarbonatos o cualquier otro producto análogo o similar que
- 275 por sí solo o mezclado con cualquier materia solidificable, permita obtenerse un estado líquido o acuoso en el que sea posible efectuar la inmersión de los bloques de pescados y que por la acción de la temperatura exterior, después del
- 280 baño se endurezca sobre dichos bloques obteniéndose así el efecto buscado del aislamiento del aire exterior.
- 5).- Una mejora segun las reivindicaciones Nos 1).2).3). y 4). caracterizada porque la temperatura del líquido de inmersión varíe segun el espesor de la capa con que se



285 deseen recubrir los bloques de sardinas prensadas, como
asimismo el grado de fusión de dichas materias o emulsiones
solidificables que se empleen sea el mas conveniente para
garantizar que la acción de la temperatura atmosférica ex-
terior no llegue nunca a fundir la capa de revestimiento de
290 los bloques de pescados durante su estancia en almacenaje.
6).- Una mejora segun las reivindicaciones Nos 1).2).3).
4). y 5). caracterizada porque las materias solidificables
o las emulsiones substitutivas puedan llevar en su masa si
necesario antisépticos tolerados en dosis permitidas, que
295 eviten su posible descomposición por los gérmenes del aire.
7).- Una mejora segun las reivindicaciones Nos 1).2). 3).
4). 5). y 6). caracterizada porque las materias o emulsiones
solidificables sean inócuas, inodoras, insípidas e incol-
ras para asi no afectar en nada el sabor natural del pesca-
300 do, como ser también de preferencia transparentes,elásticas
o flexibles, estas dos últimas cualidades para evitar los
resquebrajamientos por donde puede penetrar el aire.
8).- Una mejora segun las reivindicaciones Nos 1°).2).3).
4).5).6). y 7°) caracterizada porque las capas de recubri-
305 mientos puedan tener espesores diferentes dentro del mismo
bloque oque este último sea recubierto por un medio mixto,
de revestimiento, solamente en las extremidades de las
viras y en que las dos superficies restantes vayan cubier-
tas por adhesión pegativa o encolado con un papel sulfuri-
310 zado o no, celofán, tela u otra materia adecuada sobre la
cual se ponga o no la materia o emulsión solidificable.
9).- Una mejora segun las reivindicaciones Nos: 1).2).3).
4).5).6).7).y 8). caracterizado porque las materias o emul-
siones solidificables con que se hayan recubiertos los blo-
315 ques de pescados, puedan si las necesidades de la venta lo
exigiesen, ser fundidas por la acción de corrientes de aire
con la temperatura de su grado de fusión o bien disueltas
mediantes disolventes apropiados e inócuos que no comuni-
quen ningun mal sabor al pescado y por la que dichas



320 materias de revestimiento puedan recuperarse para ser devueltas a la fabrica en donde podran utilizarse nuevamente para futuros recubrimientos de bloques de pescados.

10). - Una mejora segun las reivindicaciones 1°).2). 3).4).5).6).7).8). y 9, caracterizada porque la conservacion en seco ya descrita pueda ser aplicada no tan solo a las Sardinias Saladas, Estivadas y Prensadas, sueltas, o en bloques o panderetas, sino igualmente a toda clases de pescados sueltos, es decir en piezas individuales, o en bloques, panderetas o panes, en su estado natural o bien
330 con preparaciones de salazon, ahumado, escabechado, hervido frito, etc., prensados o no, - identica conservacion igualmente aplicable a las partes organicas de dichos pescados separadas de éstos, tales como las huevas, cabezas, colas, etc., y asi mismo identicas mejoras aplicables a todos los
335 crustaceos, mariscos y en general a todos los productos de la fauna marina, pudiendo estas mejoras ser suceptibles de variacion en mas o en menos, siempre y cuando no se afecte la esencialidad de lo ya descrito.

11°).- Una mejora segun todas las reivindicaciones
340 anteriores, caracterizada por constituir esencialmente:
"MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL N°168.386, concedida el 14 de Diciembre de 1944., por:
"PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE PANES O PANDERETAS DE SARDINAS PRENSADAS, ESTIVADAS Y SISTEMA PARA SU TRANSPORTE
345 Y CONSERVACION."

Consta la presente Memoria Descriptiva de once hojas numeradas y mecanografiadas por una sola cara.

Madrid 22 de Enero, de 1,944.-

Juanando Salvador Oj. Benitez