

168982

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

a favor de

D. Juan Mercader Mora, domiciliado en Barcelona.

5

por:

«Un procedimiento perfeccionado para preparar conservas»

-0000-



M e m o r i a d e s c r i p t i v a

Sabido es que existen diversos procedimientos
10 para la preparación de conservas de fiambres, embutidos y de
más, en forma de tajadas, en el interior de latas o tarros
de cristal.

La práctica ha demostrado que si en el interior
de un mismo envase se disponen distintas tajadas de embutidos
15 variados, unas encima de otras, aunque vayan separadas por ho-
jas de papel, se mezclan los sabores por no estar completamen-
te aislados entre sí los diversos productos. Así por ejemplo,
si en un mismo envase se disponen tajadas de mortadela y otras
de salchichón, el aroma de ahumado que caracteriza a la morta-
20 dela es comunicado al salchichón; por el contrario, el salchi-
chón contamina su sabor a la mortadela, resultando de ello que
el surtido, al poco tiempo de estar envasado, pierde su valor
industrial que es dar al consumidor la facilidad de adquisi-
ción de una variedad de productos en forma práctica y económi-
25 ca, debido a la mezcla de sabores y olores.

Con el procedimiento perfeccionado para preparar conservas que se reivindica como objeto de esta patente de invención, se evita en absoluto el inconveniente antes citado, ya que los diversos productos o manjares, en el interior del envase, quedan completamente aislados entre sí. Permite pues el procedimiento preparar conservas variadas, en un mismo envase, de manera que constituyan un menú o comida completa, desde los entremeses a los postres, a disponer en viajes, excursiones e incluso en la vida doméstica.



Se caracteriza el procedimiento que se reivindica en que los diversos manjares que deben constituir el menú o comida, a disponer en el interior del envase, se disponen completamente separados unos de otros en el interior del envase; ello, según el procedimiento, se consigue como sigue:

Sobre el fondo interior del envase se dispone un disco o espesor de material apropiado que evite el derrame o mezcla de los diversos productos; sobre el citado disco o espesor, se disponen unos tabiques, de papel impermeabilizado por ejemplo, que dividan el interior del envase en varias secciones; en cada una de las secciones conseguidas con el disco o espesor y los tabiques, se dispone una clase de conserva o manjar, por ejemplo, en una jamón, en otra mortadela, en otra cabeza de jabalí, en otra pescado, en otra legumbres, y así sucesivamente hasta llenar todas las secciones, incluso, sin salirse de los límites de la presente invención, será posible disponer en una o varias secciones, pequeñas latas o frascos complementarios conteniendo, por ejemplo, mostaza, así como servilletas de papel, mondadientes, tenedores y demás utensilios empleados para servirse de las

168982

conservas.

Llenado en envase en la forma indicada, se coloca sobre los diversos manjares y tabiques uno o varios discos o espesores de contención, procediéndose seguidamente al cierre del envase de manera tal que la tapa del envase ejerza cierta presión sobre el disco o espesor de contención superior.

Por último, se procede a la esterilización de los diversos productos encerrados en el envase y a practicar el vacío en su interior, debiendo haber constar que, si los productos se prestan a ello, su conservación podrá asegurarse inyectando en el interior del envase un gas inerte por medio del dispositivo que se tenga por conveniente.

Después de lo manifestado se comprende que la forma y el tamaño del envase, así como el número de secciones conseguidas mediante los tabiques, podrán variarse de acuerdo con las necesidades de cada caso.



N O T A

Se reivindica como objeto de esta **PATENTE DE INVENCION**, por espacio de los veinte años marcados por la ley, la exclusiva de explotación en España de:

1. Un procedimiento perfeccionado para preparar conservas de diversos productos o manjares en un mismo envase, con miras a obtener un menú o comida más o menos completa, que esencialmente se caracteriza por disponer sobre el fondo del envase un disco o espesor destinado a evitar el derrame o mezcla de los diversos productos, sobre cual disco o espesor se colocan unos tabiques, por ejemplo de pa

pel impermeabilizado, que dividen el interior del envase en
85 varias secciones, disponiendo en cada una de las citadas secciones un tipo de manjar o conserva hasta llenar todas las secciones, y en que, una vez llenado el envase en la forma indicada, se dispone sobre los diversos manjares y tabiques uno o varios discos o espesores de contención, para proce-
90 der seguidamente al cierre del envase de manera que la tapa ejerza cierta presión sobre el disco o espesor de contención superior.

2. El procedimiento perfeccionado para preparar conservas, objeto de la reivindicación 1, que esencialmente
95 se caracteriza en que, una vez cerrado el envase, se procede a la esterilización de los diversos manjares y a practicar el vacío en el interior del envase, pudiendo asegurarse la conservación de los manjares, si se prestan a ello, inyectando en el interior del envase un gas inerte por medio
100 del aparato que se tenga por conveniente.

3. El procedimiento perfeccionado para preparar conservas, objeto de las reivindicaciones 1 y 2, que esencialmente se caracteriza por disponer o colocar en una o varias secciones en que queda dividido el envase, pequeñas latas o frascos complementarios, así como servilletas, mondadientes, tenedores y demás utensilios para servirse de las conservas o manjares.
105

4. "Un procedimiento perfeccionado para preparar conservas".

Barcelona, 28 de marzo de 1945.

P. P.

