



172047

**MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL**

172847

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

por veinte años,

que solicita para España y sus posesio-
nes D. EMIR LUIS D'ASTOCK CALERY, resi-
dente en Madrid, calle de Maldonado n^o
25, por:

" PROCEDIMIENTO PARA LA BASALIZACION
DEL PESCADO "

#####

MEMORIA DESCRIPTIVA

El procedimiento objeto de la pa-
tente de invención que se protege con el pre-
sente registro, se fundamenta en el proceso
endógeno de salazón, mediante la síntesis
del cloruro de sodio dentro de los tejidos
del pescado.

5

Sabido es que las flotas bascalade-
ras, al salir a sus campañas de pesca, han de
llevar a bordo una gran cantidad de sal co-
mún, para la preparación y conservación del

10



172847

bacalao, cantidad que equivale a 35 kilogramos de sal (Cl Na) por cada 100 kilogramos de pescado.

15 Esto, a más de significar un inconveniente por el espacio ocupado y el lastre que supone, limita la capacidad de la campaña de pesca, cuando se trata de la llamada de altura, cuyo largo plazo, impide repostarse de la sal necesaria en caso de pesca abundante.

20 Para tener una idea concreta acerca de la síntesis del cloruro de sodio y para demostrar la facilidad con que puede lograrse esta síntesis, sirva de ejemplo que 1,825 de ácido clorhídrico (HCl) disuelto en 50 cc de H₂O
25 se combinan instantáneamente con dos gramos de sosa cáustica (Na OH) disueltos en 50 cc de H₂O, con un rendimiento de 2,9 de cloruro de sodio (Cl Na), con un desprendimiento de 750 pequeñas calorías.

30 Para conseguir la síntesis del cloruro de sodio (Cl Na) dentro de los tejidos del pescado, se desarrolla el procedimiento del modo siguiente:

35 Se toma el pescado, sometiéndolo durante unos treinta minutos a la acción de un baño, en una solución de ácido clorhídrico al 19°/oo de agua de mar. Inmediatamente después se introduce el pescado en un baño alcalino compuesto por una solución de sosa cáustica (Na OH) al 20°/oo
40 de agua, que también puede ser la del mar.



Este segundo tratamiento, tiene prácticamente una duración de cuarenta minutos aproximadamente.

45

Los peces que contengan mucha sangre, que son generalmente los de gran tamaño, exigen antes del tratamiento de salado, un lavado con frotamiento en agua de mar, a fin de eliminar bien, el fluido sanguíneo que contienen.

50

La finalidad que se persigue con el procedimiento que se desarrolla a lo largo de esta Patente, es la de eliminar los inconvenientes enumerados al principio de esta descripción, así como mejorar la salazón conseguida actualmente, ya que al penetrar la síntesis del cloruro sódico en los sitios más recónditos de los tejidos del pescado, representa una mayor garantía en la salazón perfecta, compitiendo económicamente con la salazón gruesa que se realiza actualmente, por relativa difusión de la sal desde las partes externas de los tejidos hacia adentro.

55

60

Describe suficientemente el procedimiento objeto de esta Patente de Invención, recaerá sobre las siguientes

REIVINDICACIONES

65

1ª.- Procedimiento para la bacalización del pescado, caracterizado porque se toma el pescado, lavando previamente con frotamiento en agua de mar los que contengan mucha san-



1 2347

70

gre, hasta eliminar bien el flúido sanguíneo, y se so-
mete durante unos treinta minutos a la acción de un ba-
ño en una solución de ácido clorhídrico (HCl) al 19°/oo
de agua de mar. Inmediatamente después se sumerge en
otro baño alcalino compuesto con una solución de sosa
caústica (Na OH) al 20°/oo de agua de mar. Este segun-
do tratamiento ha de durar prácticamente unos cuarenta
minutos.

75

2º.- El mismo procedimiento de la reivindica-
ción primera, caracterizado porque una vez saturados
los tejidos del pescado con la solución de ácido clor-
hídrico, al tomar contacto con el baño de sosa caústi-
ca, se produce por reacción la síntesis de Cloruro Só-
dico en los sitios más recónditos de los tejidos cita-
dos, representando una garantía de la salazón perfecta.

80

3º.- PROCEDIMIENTO PARA LA SACALIZACION DEL
PESCADO.

85

Tal y como se describe en la presente memoria
que consta de cuatro hojas foliadas, pasadas por una
la cara.

Madrid 11 de Marzo de 1946

S. S. Las Leas