

172855



MEMORIA DESCRIPTIVA

sobre:

"Procedimiento de preparación de aceitunas especiales  
"de mesa, o comestibles en general".

=====

Solicitantes: Don Andres Escuder Fernando y Don José Caballero  
Gomez, domiciliados en Madrid, Benito Gutierrez, 37.

=====

- Hasta ahora, las aceitunas de mesa, se han preparado por los procedimientos clásicos, es decir, baños en concentración de lejías para expulsar el alpechin (aguas vegetales), que actúa por ósmosis y por consiguien -
5. te muy lentamente; después de varios lavados en agua clara se sumergen las aceitunas en agua de sal durante varios meses, con el fin de que tomen color y sabor. Otro procedimiento muy corriente, es el de rajar la aceituna o machacarla, y después de varios cambios de
  10. agua clara (que suelen durar hasta veinte días) para que expulsen el alpechín, se sumergen las aceitunas en líquidos compuestos con hierbas aromáticas, durante varios días, hasta que son libradas al consumidor en ambos casos.
  15. Con el nuevo procedimiento que vamos a



describir, además de ahorrar mucho tiempo y de poder controlar con toda facilidad las fases de la preparación del fruto ,se evita:

20. 1º el rajado o machacado de la aceituna, que además de ser de mala presentación, trae consigo el deterioro del fruto al ser realizado el cambio de aguas claras.

25. 2º los baños de concentración en lejías que, además de no ser beneficiosos para la salud, es de varios meses la duración del preparado hasta que el fruto está en condiciones de consumo.

El procedimiento según la presente invención consiste en el siguiente tratamiento:

30. PRIMERO.- Las aceitunas, después de estar en agua clara durante 24 horas, se introducen en uno o varios depósitos, donde se hace el vacío, durante un tiempo y grado variables, según la madurez y calidad del fruto. Esta primera operación tiene por objeto, extraer el alpechín

35. (agua vegetal de gusto amargo y composición ácida).

40. SEGUNDO.- Dejando el, o los depósitos, bajo la acción del vacío, durante el tiempo necesario, se abren unos grifos que van adaptados a los depósitos y se introduce por medio de un pulverizador una niebla compuesta de agua, a la cual se ha añadido una substancia bactericida eficaz, sin olor, ni sabor, e inofensiva para la salud. Esta niebla, por medio de una bomba hidráulica, a una presión que llega hasta 20 atmósferas, actuando durante un tiempo variable, se vá introduciendo en la carne del fruto,

45. al objeto de eliminar los gérmenes que pudiera tener éste y dejarle preparado, en condiciones inmejorables de recibir el aderezo.

TERCERO.- Terminada la operación anterior, se



50. vacian los depósitos de agua bactericida y se hace de nuevo el vacío, para extraer por completo toda la que existe en el interior de la aceituna, y al mismo tiempo para arrastrar todo el alpechín que pudiese quedar de la primera operación.

55. CUARTO.- Por medio de un pulverizador y por el mismo procedimiento que el empleado para la introducción del agua bactericida descrito en la segunda operación, se ván introduciendo líquidos aromáticos, compuestos de varias esencias, que sirven para aderezar las aceitunas, y en definitiva para darles el sabor. Puede 60. introducirse también, junto con estos líquidos aromáticos, una substancia colorante, completamente inofensiva para la salud, al objeto de dar a la pulpa de la aceituna una coloración de tono adecuado y uniforme en todas ellas.

65. Después de todas estas operaciones, la aceituna se encuentra aderezada, y en condiciones de consumirse, con un tiempo de preparación mínimo, comparado con el procedimiento clásico.

N O T A

70. Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarlo en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle, en cuanto no altere su principio fundamental, 75. siendo lo que constituye la esencia del referido invento y por lo que se solicita patente de Invención, por 20 años en España: "Procedimiento de preparación de aceitunas especiales de mesa, o comestibles en general"; caracterizándose por lo siguiente:

80. 1º.- Procedimiento de preparación de aceitunas especiales de mesa, o comestibles en general, caracterizándose porque las aceitunas, después de estar en agua clara



durante 24 horas, se introducen en uno o varios depósitos, donde se hace el vacío, durante un tiempo y grado variables, según la madurez y calidad del fruto, para extraer el alpechín, o sea el agua vegetal de gusto amargo y composición ácida.

85. 2º. = Procedimiento según reivindicación 1ª, caracterizado porque dichos depósitos quedan durante el tiempo necesario bajo la acción del vacío, abriéndose unos grifos que van adaptados a los depósitos y se introduce por medio de un pulverizador una niebla compuesta de agua, a la cual se habrá añadido una sustancia bactericida eficaz, sin olor ni sabor, e inofensiva para la salud y esta niebla, por medio de una bomba hidráulica a una presión que llega hasta 20 atmósferas, actuando durante un tiempo variable, se va introduciendo en la carne del fruto, al objeto de eliminar los gérmenes que pudiera tener éste y dejarle preparado, en condiciones inmejorables de recibir el aderezo.

90. 3º. = Procedimiento según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque terminada la operación anterior se vacían los depósitos de agua bactericida y se hace de nuevo el vacío, para extraer por completo toda la que exista en el interior de la aceituna, y al mismo tiempo para arrastrar todo el alpechín que pudiese quedar de la primera operación.

95. 4º. = Procedimiento según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque por medio de un pulverizador y por el mismo procedimiento que se ha especificado para la introducción del agua bactericida en la reivindicación 2ª, se van introduciendo líquidos aromáticos compuestos de varias esencias, que sirven para aderezar las aceitunas y en definitiva para darles el sabor, pudiendo introducirse también, junto con estos líquidos

100.

105.

110.

115.

712000

- 5 -



aromáticos, una substancia colorante, completamente inofensiva para la salud, al objeto de dar a la pulpa de aceituna una coloración de tono adecuado y uniforme en todas ellas.

5º.- Procedimiento de preparación de aceitunas especiales de mesa, o comestibles en general; tal y como queda substancialmente descrito en la presente memoria que consta de cinco hojas escritas por una sola cara.

Madrid, 12 de marzo de 1946.

ANDRES ESCUDIER FERNANDO y JOSE CABALLERO GOMEZ.

Por Poderes