

179414

MALA REPRODUCCION  
POR DEFECTO DEL ORIGINAL



179414

MEMORIA DESCRIPTIVA

de una Patente de Invención, cuyo registro se solicita por veinte años, para España y sus Posesiones por: "PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACION DE TODA CLASE DE ALIMENTOS EN GENERAL", a favor de Don Antonio Rogelio Garcia Manteca, de nacionalidad española y residente en San Sebastian.

DESCRIPCION

Son muchos los procedimientos que actualmente se conocen, destinados a la conservación de alimentos, los cuales, en la mayoría de los casos, han de someterse a ciertas prepraciones, que indudablemente les resta las propiedades de color, sabor, vitaminas y otras naturales, que siempre es conveniente conservar.

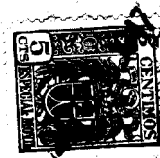
5.-

Este nuevo procedimiento que se pretende amparar, es, sin género de duda, el mas perfecto y eficaz que hasta la fecha se ha conocido, puesto que su aplicación a los alimentos, permite que éstos, conserven todas sus propiedades y características, como si de frescas se tratase, siendo a su vez mucho mas económico que el de conservación por el fío generalmente empleado.

10.-

Para obtener la conservación de los productos alimenticios por medio de este procedimiento, basta con someterlos a la acción de gas líquido nitrato amoniacal, durante cierto tiempo con la presión necesaria, que nunca podrá exceder de las cuarenta atmosferas, consiguiendose la este-

15.-



- 20.- realización de los productos e impidiendo el desarrollo de los fermentos (esporors y anerobios) que son los que producen la descomposición de los alimentos a su contacto con el oxígeno del aire, y para esto, se emplea un recipiente provisto de un grifo de toma de gas con válvula y susceptible de poder ser cerrado herméticamente, en cuyo interior se deposita la materia o alimento a conservar, efectuándose el vacío de aire del mismo e inyectándolo después el gas bactericida antes indicado u otro similar, quedando en éste punto los alimentos, en estado de conservación, el cual es de una duración no mínima de seis meses, sin que por ello pierdan en parte alguna, todas las cualidades que poseen en fresco.
- 25.-
- 30.-

Descrito suficientemente el nuevo procedimiento a registrar, se declaran como propias y nuevas del solicitante las siguientes,

REIVINDICACIONES

- 35.- 1ª).- "PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACION DE TODA CLASE DE ALIMENTOS EN GENERAL" caracterizado porque los productos a conservar son depositados en el interior de un recipiente provisto de un grifo de tomá de gas con válvula y susceptible de poder ser cerrado herméticamente.
- 40.- 2ª).- Procedimiento según la anterior reivindicación anterior, caracterizado porque una vez introducidos los alimentos en el recipiente cerrado este herméticamente, se procede a la extracción del aire para obtener el vacío.
- 45.- 3ª).- Procedimiento según la anterior reivindicación, caracterizado porque para lograr la esterelización de los productos a conservar e impedir el desarrollo de los fermentos (esporors y anerobios) es inyectado por el grifo de toma de gas con válvula, un gas líquido bactericida, tal como nitrato amoniacal, hasta conseguir la presión necesaria,



50.-

que nunca podrá exceder de las cuarenta atmosferas.

49.-"PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACION DE TODA CLASE DE ALIMENTOS".

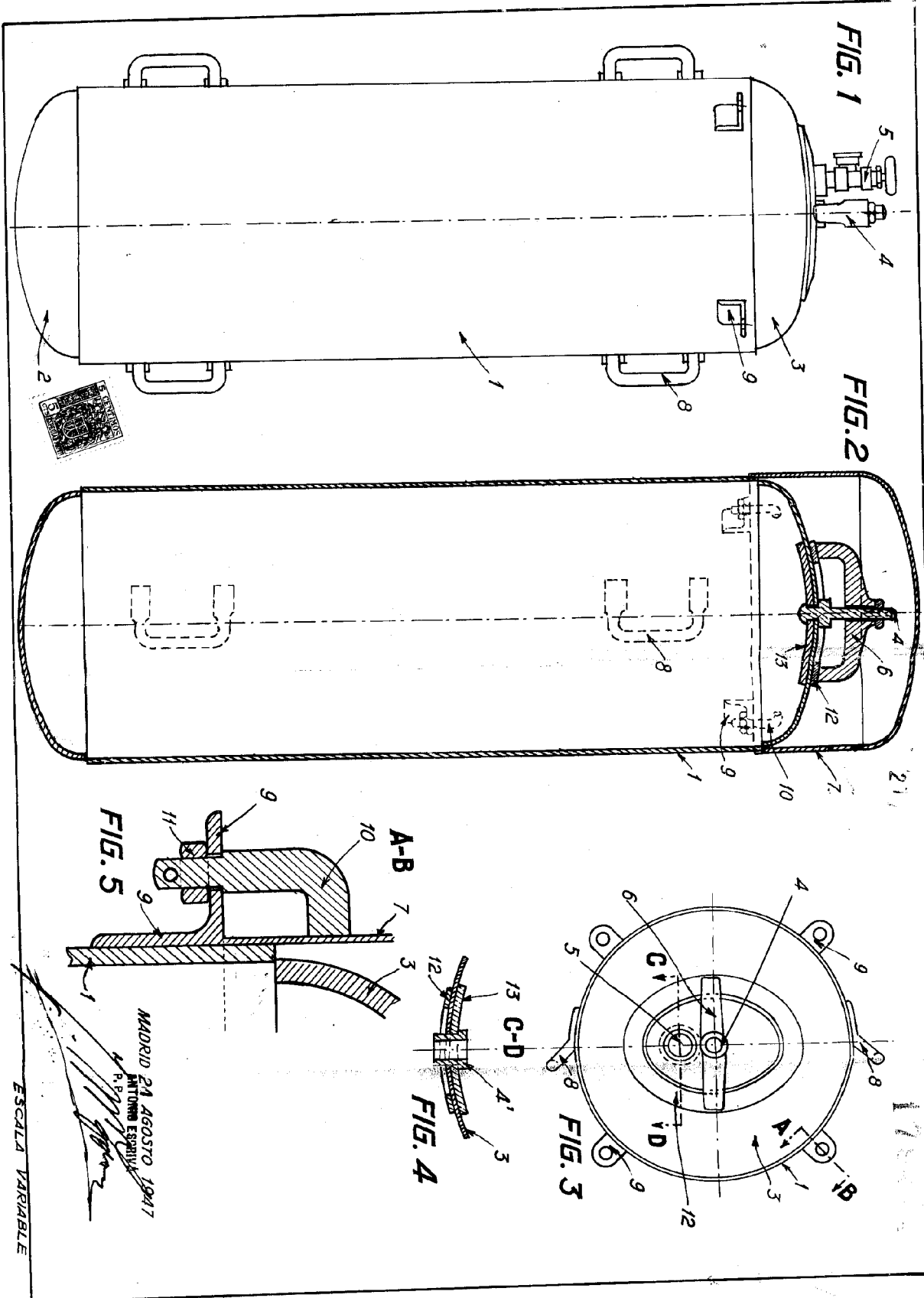
Todo tal y conforme queda descrito en la presente memoria descriptiva que consta de tres hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras, con un total de cincuenta y seis líneas incluidas éstas.

55.-

Madrid, 29 de octubre de 1.947

ANTONIO ESERIVA

P. P.



MADRID 24 AGOSTO 1947  
 A.P.P.  
 ANTONIO ESPERIVA

ESCALA VARIABLE