

180144

Carpeta núm. 2,808.

Expediente núm.

180144

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

a favor de

Dn. Juan Mercader Mora, domiciliado en Ba  
5 lenya (Barcelona),

por:

«Un procedimiento industrial para la con-  
servación de los embutidos y fiambres».

-0000-

10

M e m o r i a   d e s c r i p t i v a

Sabido es que en la fabricación de con-  
servas cárnicas, sean embutidos curados al natural o  
por desecación artificial, o bien embutidos o fiambres  
cocidos como sea, se tropieza con el grave inconvenien  
15 te de su conservación por tiempo indefinido, no obstan  
te de las esterilizaciones, debido al grave defecto que  
supone el no poder realizar la perfecta extracción del  
aire contenido en los envases que los encierran.



Mientras se lleva a cabo la operación de  
20 vacío, los envases resisten a la perfección, por lo que  
se puede practicar la operación de la extracción del ai  
re sin inconveniente alguno; ahora bien, al establecer  
el envase contacto con la atmósfera, la presión atmosfé  
rica que penetra en el interior de la campana, si se

25 trata de aparatos de cabida múltiple o de máquinas neu-  
máticas de tipo individual, ejerce tal fuerza sobre los  
envases que éstos, por fuerte que sea el material de ho-  
jadelata o similares empleados, ceden y quedan abella-  
des o deformados de tal manera que casi siempre se a-  
30 grietan, con lo cual la operación del vacío queda anu-  
lada ya que el aire exterior, a través de las grietas,  
penetra de nuevo en el interior del envase y pudre la  
mercancía, en general sin que el industrial se de cuen-  
ta en la mayor parte de los casos, siendo origen de e-  
35 levadas pérdidas.

Para evitar el inconveniente citado y co-  
mo mal menor, se recurre a practicar, en el interior de  
los envases, depresiones pequeñas, ensayando la resis-  
tencia de los envases para que éstos no se abollen; tal  
40 modo de proceder tampoco da resultado satisfactorio, ya  
que si bien es verdad que los envases no se abollan ni  
se agrietan al salir de la máquina con la cual se ha lle-  
vado a cabo el vacío en su interior, es seguro que duran-  
te su transporte, por ferrocarril u otro medio, desde el  
45 industrial productor al comerciante vendedor, han de a-  
bollarse o agrietarse ya que cualquier golpe es suficien-  
te para que ello ocurra.



Por otra parte, un vacío imperfecto re-  
quiere el empleo de medios nada recomendables para con-  
50 seguir una conservación prolongada y eficaz de los pro-  
ductos, medios consistentes en el empleo de productos an-  
tisépticos.

Per medio del procedimiento que se reivin-  
dica como objeto de esta patente de invención se logra

55 eliminar por completo los inconvenientes citados, ya que  
los envases llegan a su destino sin abollarse ni agrietar  
se y aseguran, por tiempo indefinido, la conservación del  
producto que encierran. Consiste en esencia el procedi-  
60 miento que se reivindica, en practicar el vacío máximo en  
el interior del envase mediante las máquinas existentes  
en el mercado y, una vez conseguido el vacío deseado, in-  
yectar en el interior del envase un gas inerte hasta que  
la presión de dicho gas en el interior del envase sea la  
suficiente para poder resistir a la presión atmosférica  
65 exterior sin abollarse ni agrietarse, en cual instante se  
lleva a cabo el cierre del envase.

Las indicadas operaciones pueden llevar  
se a cabo con cualquier tipo de máquina neumática de las  
existentes en el mercado convenientemente dispuesta para  
70 poder realizar el vacío, la inyección del gas inerte y el  
cierre del envase. A este fin el interior de la campana  
que contiene el envase o envases se pone en comunicación  
con la máquina neumática que practica el vacío; consigui-  
do éste y sin dar entrada al interior de la campana al ai-  
75 re exterior, se inyecta a dicha campana el gas inerte has-  
ta que en la citada campana y, por consiguiente en el in-  
terior del envase o envases, se tenga una presión tal que  
sea la suficiente para poder resistir la presión atmosfé-  
rica exterior, en cual instante se procede al cierre del  
80 envase o envases contenidos en el interior de la campana  
para luego ponerles en contacto con el ambiente exterior.

Tal manera de proceder asegura la perfec-  
ta conservación del envase y se comprende que el objeti-  
vo final, que es lograr una conservación prolongada de su



85 contenido, se consigue facilmente mediante la práctica corriente de las esterilizaciones adecuadas a cada producto, práctica que se encuentra favorecida por la dificultad que opone el gas inerte al desarrollo de los gérmenes aerobios y la inutilización de los anaerobios por  
90 su destrucción por el calor.



N O T A

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

95 1. Un procedimiento industrial para la conser-  
vación de los embutidos y fiambres, que esencialmente se caracteriza por practicar el vacío máximo en el interior del envase que lo contiene y en que, una vez conseguido el vacío, se inyecta en su interior y en sustitución del  
100 aire que ha sido expulsado, un gas inerte que, junto con  
junto con el producto que contiene el envase, queda ence-  
rrado en su interior.

2. El procedimiento industrial para la conser-  
vación de los embutidos y fiambres, objeto de la reivindi-  
105 cación 1, que esencialmente se caracteriza por el empleo de una máquina neumática que practica el vacío en el inte-  
rior de una campana que contiene el envase o envases con los productos a conservar, en cuyos envase de lleva a ca-  
do igualmente el vacío y, en que, una vez conseguido el  
110 vacío deseado en el interior de la campana y del envase o  
envases y sin establecer comunicación con el exterior, se inyecta en el interior de la campana y, por consiguiente,

180144

en el interior del envase o envases, una cierta cantidad de un gas inerte, teniendo lugar seguidamente el  
115 cierre del envase o envases para luego retirarlos del interior de la campana y quedar en contacto con el aire exterior.

3. "Un procedimiento industrial para la conservación de los embutidos y fiambres".

Barcelona, 6 de octubre de 1947.

P.P.

