



MALE REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

180960

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

por "UN PROCEDIMIENTO PARA OBTENER UN PRODUCTO DE PROTECCION DE LOS ENVASES QUE CONTIENEN PRODUCTOS ALIMENTICIOS" a favor de Don Jaime CASALS VILADECANS, de nacionalidad española, residente en Barcelona, calle Cartagena nº 327.



MEMORIA DESCRIPTIVA

180960

Sabido es, que para el acondicionamiento y conservación de toda clase de productos alimenticios, se utilizan envases de vidrio, cristal o tierra cocida pero estos adolecen del defecto de que, al no poderse llenar totalmente, la pequeña cantidad de aire que queda encerrada en los mismos, una vez tapados, descompone, con el tiempo, la masa contenida en ellos inutilizándola completamente y originando en muchos casos daño a la salud de los consumidores.

Para evitar este inconveniente, el recurrente ha ideado y puesto en ejecución práctica un procedimiento de protección de los referidos envases, por el que se consigue la conservación, por tiempo indefinido, de los productos en ellos contenidos, y es por lo que, solicita el derecho a la explotación exclusiva del mismo, mediante la patente objeto de esta descripción.

El referido procedimiento de protección consiste, en su esencialidad, en preparar una mezcla con un 50 % de agua destilada, calentada a baño maría, a la que se le agrega gelatina de pescado en una proporción del 30 %, sometiendo luego la mezcla referida a ebullición, hasta conseguir una gelatina homogénea, fluida y transparente.

Seguidamente se adiciona a la masa gelatinosa conseguida, parafina refinada, previamente pulverizada, y en una proporción del 9 %, removiéndola continuamente la masa a una temperatura de unos 40 a 45°, durante una media hora aproximadamente.

Luego y como fase final a la emulsión conseguida, se le agrega colofonia del tipo llamado "Excelsior" en una proporción del 3 %. Todo ello tratado a la temperatura indicada e

180960



inmediatamente se vá vertiendo en el envase que contiene el producto alimenticio que se ha de poner a la venta, el cual, puede conservarse indefinidamente sin peligro de ser alterado, debido a que al, quedar la capa gelatinosa obtenida, solidificada, no permite en modo alguno la penetración de aire.

Finalmente, se produce el tapado del envase que puede verificarse a rosca o bien, con cualquier tapón.

Las proporciones de los ingredientes detallados para la formación de la masa protectora que constituye el objeto de esta patente, serán variables dentro de límites determinados, pero tan sólo a título de ejemplo se han detallado. Asimismo, serán variables los envases utilizados y los tapones empleados.

- N O T A -

Se REIVINDICA como objeto de esta patente:

1º - Un procedimiento para obtener un producto de protección de los envases que contienen productos alimenticios esencialmente constituido por diluir en agua destilada, calentada a baño maria, gelatina de pescado y una vez conseguida una masa transparente, adicionar a la misma parafina, previamente pulverizada, removiendo continuamente la masa a una temperatura de 40 a 45º, durante treinta minutos aproximadamente.

2º - El procedimiento de la reivindicación anterior en el que, una vez conseguida la masa, en la misma detallada, se adiciona colofonia del tipo denominado "Excelsior" que es transparente.

3º - El mismo procedimiento en el que las proporciones en que se emplearán los ingredientes detallados en las reivindicaciones primera y segunda serán los siguientes:

180960



AGUA DESTILADA	50 %
GELATINA DE PESCADO.....	38 %
PARAFINA	9 %
COLOFONIA	3 %

4º - El mismo procedimiento de las reivindicaciones anteriores en el que, la mezcla del agua destilada, calentada al baño maria, con la gelatina de pescado, se hará provocando la ebullición hasta conseguir una gelatina fluida.

5º - "UN PROCEDIMIENTO PARA OBTENER UN PRODUCTO DE PROTECCION DE LOS ENVASES QUE CONTIENEN PRODUCTOS ALIMENTICIOS"

Esta Patente conta de cuatro hojas pliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras.

Barcelona, 5 de Diciembre de 1.947

FERNANDO PERAIRE

p. p.