



184531

184531

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

=====

por VEINTE AÑOS

cuyo privilegio se solicita para todo el territorio español, sus colonias y protectorados a favor de la razón social denominada "Productos Selectos del Cerdo S. A.", entidad española residente en Manlleu, provincia de Barcelona, calle San Juan números 7 al 15, por:

\*PERFECCIONAMIENTOS EN LA PREPARACION DE  
ALIMENTOS VARIADOS EN CONSERVA\*

=====



MEMORIA DESCRIPTIVA

=====

Es frecuente que en comidas efectuadas fuera de los lugares habituales, por ejemplo excursiones, viajes, etc., sea preciso consumir alimentos diversos, tanto de naturaleza animal como vegetal. En -

5. estos casos resulta de gran comodidad disponer de envases que contengan en estado de conserva los alimentos variados que tienen que constituir un plato o sucesión de platos, o bien los ingredientes necesarios para servir de condimento o artículos de acompañamiento en la preparación de un plato de arroz

10. ó otros manjares en los que la adición de aquellos condimentos va seguida de la oportuna cocción.

Las tentativas que se vienen realizando para la preparación de conservas de alimentos variados

15. han tropezado con diversos inconvenientes y han obligado a la entidad solicitante a realizar múltiples ensayos encaminados a su satisfactoria resolución. Los principales inconvenientes encontrados son los siguientes: es difícil emplear un proceso conservativo que sea aplicable de una manera

20. general a la totalidad de los alimentos que van a ser envasados en un mismo recipiente; fácilmente los diversos alimentos destilan grasas o jugos que al mezclarse con los productos adyacentes les co-

184531



25. muncian el sabor característico de los que lo poseen más intenso, é implican el enmascaramiento de sus sabores y aromas peculiares; y finalmente, algunos alimentos, a pesar de conservarse en recipiente cerrados, presentan fenómenos de secado por envejecimiento que representan un desmerecimiento del producto, tanto en lo que se refiere a su sabor, como a su presentación externa.
- 30.

- Para evitar lo precedente, la entidad peticionaria ha llegado a establecer un procedimiento práctico de preparación de alimentos variados en conserva, en el que se recogen los perfeccionamientos que constituyen el objeto de la presente Patente de Invención por veinte años, y cuyas aplicaciones a título de ensayo han dado resultados completamente satisfactorios incluso después intervalos de tiempo prolongados.
- 35.
- 40.

- Estos perfeccionamientos se caracterizan en someter los diversos alimentos que deben ser objeto de envasado conjunto a un previo proceso conservativo que si bien normalmente no sería suficiente para una conservación indefinida, o cuando menos prolongada, será en cambio bastante para lograr sin otras precauciones un estado conservativo incipiente o inicial. Este proceso previo podrá ser distinto para cada producto. Así por ejemplo, para los vegetales se empleará una cocción acom-
- 45.
- 50.



pañada de la adición de agentes antisépticos como ácido salicílico o similares; para algunos productos del cerdo, como el jamón, mortadelas, etc. se podrá emplear el ahumado; para otros, como los embutidos, se usará la cocción y las propiedades conservativas de la pimienta; y en general se recurrirá en cada caso a aquel procedimiento que sea el mas adecuado a la naturaleza del alimento a conservar.

Seguidamente los alimentos se introducirán en un recipiente aséptico, disponiéndolos en forma de capas horizontales, las cuales vendrán separadas por películas celulósicas impermeables, cuyo número variará según la mayor o menor propensión de los productos a destilar grasas o jugos.

Cuando los alimentos puedan presentar fenómenos de secado por envejecimiento, se acompañará a las películas celulósicas impermeables, de capas de gelatina aplicadas por una o ambas caras. Este compuesto, que en virtud de fenómenos coloidales contiene abundante cantidad de agua, evitará la desecación de los productos y los conservará durante largo tiempo en condiciones análogas a las iniciales. Cuando la intensidad de los sabores lo permita, podrá prescindirse del empleo de las películas celulósicas.



Una vez se haya efectuado el llenado completo de los envases se procederá a su cierre hermético, efectuando previamente la eliminación de la atmósfera oxigenada. Esta operación es la más delicada de todo el proceso de preparación de conservas en las circunstancias que se describen, ya que en la hermeticidad del envase y en la ausencia de oxígeno en su interior, reside la posibilidad de que el tratamiento conservativo inicial represente una conservación prácticamente indefinida del producto.

Se comprenden fácilmente las ventajas que representa para el público consumidor disponer de conservas que contengan alimentos variados, ya que sin necesidad de efectuar desplazamientos en diversos establecimientos, ni de almacenar en la despensa doméstica productos que no pueden adquirirse en las cantidades reducidas que son necesarias para la preparación de condimentos o de comidas en el curso de viajes y excursiones, pueden encontrarse dentro de un envase único, adquirido en un solo establecimiento, los alimentos variados que resultan necesarios en aquellas contingencias.

100. Describas las características esenciales de los perfeccionamientos que constituyen el objeto de la presente Patente de Invención, interesa a la entidad solicitante hacer constar que en ellos

184531



105. podrán introducirse todas aquellas modificaciones que representen una mejora, ampliación o modernización de las mismas, siempre y cuando no alteren su esencialidad, la cual se resume en la siguiente:

- N O T A -

110. Se declaran de propiedad, novedad y utilidad para todo el territorio español, sus colonias y protectorados, las siguientes:

- R E I V I N D I C A C I O N E S -

115. 1ª.- Perfeccionamientos en la preparación de alimentos variados en conserva, caracterizados en el empleo de diversas clases de productos en un mismo recipiente aséptico los cuales previamente han sido sometidos a un proceso conservativo inicial; en que dichos productos se disponen en forma de dos o más capas horizontales separadas mediante una o varias películas celulósicas impermeables; en que seguidamente se procede a la eliminación de la atmósfera oxigenada reinante en el interior del recipiente, y en que finalmente, se procede a su cierre hermético.
- 120.
125. 2ª.- Perfeccionamientos según la anterior reivindicación en los que para evitar el secado por envejecimiento de los alimentos, las películas ce-



130. lulsicas van acompa~adas de capas de gelatina, pudiendo incluso llegarse a la supresi3n de dichas pelc~ulas, caso de permitirlo la intensidad del sabor de dichos alimentos.

3a.- \*PERFECCIONAMIENTOS EN LA PREPARACION DE ALIMENTOS VARIADOS EN CONSERVA\*.

135. Todo lo cual se describe y reivindica en la presente Memoria que consta de siete hojas foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras.

Madrid 10 de Julio de 1.948

P. A. de

PRODUCTOS SELECTOS DEL CERDO

Luis Triana Arroyo

p. p.

184531

I N D I C E

184531

De los documentos que con esta fecha se entregan en el Registro de la Propiedad Industrial por Don Luis Triana Arroyo, en solicitud de registro de una Patente de Invención a favor de la razón social denominada "Productos Selectos del Cerdo S.A."

- 1.- Solicitud dirigida al Ilmo. Sr. Jefe del Registro de la Propiedad Industrial.
- 2.- Autorización firmada por el interesado.
- 3.- Memoria por triplicado.
- 4.- Doce pesetas en papel de pagos al Estado.
- 5.- Cuartillas de publicación.
- 6.- El presente índice.

Madrid 10 de Julio de 1.948

CONFORME:

Luis Triana Arroyo

