



107056

PATENTE DE INVENCIÓN
por 20 años

**por: "un procedimiento de conservación y acondicionamiento
de alimentos condimentados o semicondimentados" - - - - -**

**a favor de Don Salvador FILELLA SELLÉS, de nacionalidad es-
pañola, domiciliado en BARCELONA, Angli, 4, 2ª.**

- - - - -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente memoria descriptiva se refiere a una paten-
te de invención destinada a conferir el derecho exclusivo de
fabricar y vender como explotación industrial y lucrativa, en
las condiciones establecidas por el vigente Estatuto sobre
5 Propiedad Industrial, alimentos condimentados o semicondime-
ntados, a base de carnes, pescados, frutas, verduras u otras
materias comestibles, preparados por el procedimiento que
constituye el objeto de la misma patente para asegurar su
conservación y acondicionarlos en forma que sean fácilmente
10 almacenables y transportables.

Consiste esencialmente el procedimiento de que se trata



- 2 -

en condimentar, de acuerdo con el tipo de guisado que se quiere obtener, en mayor o en menor grado, los alimentos escogidos, sometiénolos luego a una deshidratación de modo que queden eliminados del cuerpo de los mismos el aire y el agua que podrían determinar o acelerar su descomposición; en comprimir luego prudencialmente lo condimentado, para darle una forma determinada bajo la cual quede el alimento aglomerado en un reducido volumen, valiéndose preferentemente para ello de moldes apropiados; en empaquetar el aglomerado obtenido, envolviéndolo en un material laminar tal como el papel pergamino; y en impermeabilizar el paquete formado, sometiénolo a un baño o resubrimiento por una substancia capaz de formar sobre el envoltorio una capa continua insoluble y flexible, terminando el proceso con la realización de un tindalizado a 60 grados centígrados del producto obtenido.

Generalmente, la cantidad de alimento aglomerado en cada paquete será la proporcionada a una ración, que gracias a la prudencial compresión a que se somete el preparado más o menos condimentado toma la forma y el volumen de un pequeño bloque o pastilla que permitan no solo acomodarlo individualmente en un reducido espacio en un bolso o maleta sino también la ordenada yuxtaposición de varios de ellos produciendo conjuntos poco voluminosos de forma regular.

El empaquetado o resubrimiento de cada masa aglomerada, que además del mantenimiento del producto alimenticio en buenas condiciones asegura la cohesión de la propia masa, puede hacerse con diferentes materiales, siendo el preferible el ya citado papel pergamino que se recubre una vez formado el



envoltorio sumergiendo éste en una solución de la siguiente fórmula:

 Gelatina comestible 1000 gramos
 Agua oxigenada de 100 volúmenes 300 centímetros cúbicos.

que se deja hinchar durante unas 6 horas, transcurrido este tiempo, se calienta al baño maría hasta disolución y se añaden a la solución 100 centímetros cúbicos de alcohol de 96 grados.

Después de impregnados con esta fórmula son tratados los bloques por una solución de acetato de alúmina, para lograr la insolubilización del recubrimiento.

Finalmente, los comprimidos en tal forma protegidos pasan a la estufa de tinalización, y una vez esterilizados y enfriados los bloques o pastillas se procede a su etiquetaje.

Para asegurar la conservación durante largo tiempo, es conveniente mantener en un lugar fresco, preferiblemente en una nevera los bloques o pastillas obtenidos, pero la conservación de estos en perfectas condiciones para el consumo queda no obstante asegurada durante un tiempo prudencial siguiente a la fabricación.

Quando se quiere utilizar el alimento, basta sumergir el bloque o pastilla despojada de su envoltorio durante unos minutos en la cantidad proporcionada de agua templada, y calentarlo luego el guiso hasta completa ección si está semicondimentado, añadiéndole agua hasta 200 gramos en la cual no se invierte más allá de 30 minutos.

Los bloques o pastillas obtenidos por el procedimiento



de que se trata tienen especial utilidad para el avituallamiento de grandes asumiaciones humanas, tales como los cuerpos de ejército o las concentraciones de otros géneros, pero facilitan asimismo la fácil alimentación de los excursionistas, de los viajeros o de las personas nómadas y de los que disponen de poco tiempo para los quehaceres domésticos.

En resumen, ha de hacerse notar que los bloques en tal forma preparados presentan indudablemente las siguientes ventajas:

- 10 a-). Pueden conservarse en perfectas condiciones, durante varios meses.
- b-). En poco espacio pueden almacenarse y trasladarse grandes cantidades, por ejemplo, en un metro cúbico entran más de doce mil raciones.
- 15 c-). Conservan el mismo color, aroma y sabor, que si fueran preparados en el acto, pues no tienen contacto metálico alguno.
- d-). Su coste es más reducido que en los demás sistemas de conservación, pues condimentados los alimentos en su punto de origen y en grandes cantidades se obtienen a 20 un precio muchísimo más reducido que el que se obtendría en el mercado al detall.
- e-). En pocos minutos puede tenerse preparado un guisado en el que intervienen varios alimentos, para cuya preparación se hubieran necesitado a veces cerca de dos horas así como el correspondiente trabajo, teniendo la seguridad de que el condimento se encontrará en su punto, pues está preparado por un buen cocinero.
- 25



- 5 -

Podrán ser variables los aparatos, instalaciones y prácticas manuales o mecánicas para poner en ejecución el procedimiento, así como las materias que se elaboran mediante el mismo siempre que reúnan las condiciones precisas para la función que se les haga realizar.

NOTA

Por la patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva se REIVINDICA la propiedad y la explotación exclusiva de:

1.- Un procedimiento de conservación y acondicionamiento de alimentos condimentados o semicondimentados, que consiste esencialmente en condimentar, de acuerdo con el tipo de guisado que se quiera obtener, en mayor o en menor grado, los alimentos escogidos, sometiéndolos luego a una deshidratación de modo que queden eliminados del cuerpo de los mismos el aire y el agua que podrían determinar o acelerar su descomposición; en comprimir luego prudencialmente lo condimentado, para darle una forma determinada bajo la cual quede el alimento aglomerado en un reducido volumen, valiéndose preferentemente para ello de moldes apropiados; en empaquetar el aglomerado obtenido, envolviéndolo en un material laminar tal como el papel pergamino; y en impermeabilizar el paquete formado, sometiéndolo a un baño o resubrimiento por una sustancia capaz de formar sobre el envoltorio una capa continua insoluble y flexible, terminando el proceso con la realización de un tindalizado a 60 grados centígrados del producto obtenido.



2.- La propiedad y la explotación exclusiva del objeto de la patente sean cuales fueren las circunstancias que concurran con su esencialidad definida en la anterior reivindicación cual objeto es:

"Un procedimiento de conservación y acondicionamiento de alimentos condimentados o semicondimentados"

Consta la presente memoria de seis hojas foliadas escritas por una sola cara.

Barcelona, 10 de Febrero de 1949.

P. P. de Don Salvador FILLERIA SELLÉS.

187056

187056

MEMORIA DESCRIPTIVA

Don Salvador FILELLA SELLÉS.- BARCELONA.-

187056



187056

PATENTE DE INVENCION

por 20 años

por: "Un procedimiento de conservación y acondicionamiento de alimentos condimentados o semicondimentados" - - - - -

a favor de Don Salvador FIELLA SELLÉS, de nacionalidad española, domiciliado en BARCELONA, Angli, 4, 2ª.

- - - - -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente memoria descriptiva se refiere a una patente de invención destinada a conferir el derecho exclusivo de fabricar y vender como explotación industrial y lucrativa, en las condiciones establecidas por el vigente Estatuto sobre
5 Propiedad Industrial, alimentos condimentados o semicondimentados, a base de carnes, pescados, frutas, verduras u otras materias comestibles, preparados por el procedimiento que constituye el objeto de la misma patente para asegurar su conservación y acondicionarlos en forma que sean fácilmente
10 almacenables y transportables.

Consiste esencialmente el procedimiento de que se trata



187056

en condimentar, de acuerdo con el tipo de guisado que se quiere obtener, en mayor o en menor grado, los alimentos escogidos, sometiénolos luego a una deshidratación de modo que queden eliminados del cuerpo de los mismos el aire y el agua que podrían determinar o acelerar su descomposición; en comprimir luego prudencialmente lo condimentado, para darle una forma determinada bajo la cual quede el alimento aglomerado en un reducido volumen, valiéndose preferentemente para ello de molés apropiados; en empaquetar el aglomerado obtenido, envolviéndolo en un material laminar tal como el papel pergamino; y en impermeabilizar el paquete formado, sometiénolo a un baño o recubrimiento por una substancia capaz de formar sobre el envoltorio una capa continua insoluble y flexible, terminando el proceso con la realización de un tindalizado a 60 grados centígrados del producto obtenido.

Generalmente, la cantidad de alimento aglomerado en cada paquete será la proporcionada a una ración, que gracias a la prudencial compresión a que se somete el preparado más o menos condimentado toma la forma y el volumen de un pequeño bloque o pastilla que permiten no solo acomodarlo individualmente en muy reducido espacio en un bolso o maleta sino también la ordenada yuxtaposición de varios de ellos produciendo conjuntos poco voluminosos de forma regular.

El empaquetado o recubrimiento de cada masa aglomerada, que además del mantenimiento del producto alimenticio en buenas condiciones asegura la cohesión de la propia masa, puede hacerse con diferentes materiales, siendo el preferible el ya citado papel pergamino que se recubre una vez formado el



187056

envoltorio sumergiendo éste en una solución de la siguiente fórmula:

Gelatina comestible 1000 gramos
Agua oxigenada de 100 volúmenes 300 centímetros cúbicos.

que se deja hinchar durante unas 6 horas. Transcurrido este tiempo, se calienta al baño maría hasta disolución y se añaden a la solución 100 centímetros cúbicos de alcohol de 96 grados.

Después de impregnados con esta fórmula son tratados los bloques por una solución de acetato de alúmina, para lograr la insolubilización del recubrimiento.

Finalmente, los comprimidos en tal forma protegidos pasan a la estufa de tinalización, y una vez esterilizados y enfriados los bloques o pastillas se procede a su etiquetaje.

Para asegurar la conservación durante largo tiempo, es conveniente mantener en un lugar fresco, preferiblemente en una nevera los bloques o pastillas obtenidos, pero la conservación de estos en perfectas condiciones para el consumo queda no obstante asegurada durante un tiempo prudencial siguiente a la fabricación.

Cuando se quiere utilizar el alimento, basta sumergir el bloque o pastilla despojada de su envoltorio durante unos minutos en la cantidad proporcionada de agua templada, y calentar luego el guiso hasta completa cocción si está semicondimentado, añadiéndole agua hasta 200 gramos en lo cual no se invierte más allá de 30 minutos.

Los bloques o pastillas obtenidos por el procedimiento



10 FEB

187056

- 4 -

de que se trata tienen especial utilidad para el avituallamiento de grandes acumulaciones humanas, tales como los cuerpos de ejército o las concentraciones de otros géneros, pero facilitan asimismo la fácil alimentación de los excursionistas, de los viajeros o de las personas nómadas y de los que disponen de poco tiempo para los quehaceres domésticos.

En resumen, ha de hacerse notar que los bloques en tal forma preparados presentan indudablemente las siguientes ventajas:

- 10 a-). Pueden conservarse en perfectas condiciones, durante varios meses.
- b-). En poco espacio pueden almacenarse y trasladarse grandes cantidades, por ejemplo, en un metro cúbico entran más de doce mil raciones.
- 15 c-). Conservan el mismo color, aroma y sabor, que si fueran preparados en el acto, pues no tienen contacto metálico alguno.
- d-). Su coste es más reducido que en los demás sistemas de conservación, pues condimentados los alimentos en su punto de origen y en grandes cantidades se obtienen a un precio muchísimo más reducido que el que se obtendría en el mercado al detall.
- 20 e-). En pocos minutos puede tenerse preparado un guisado en el que intervienen varios alimentos, para cuya preparación se hubieran necesitado a veces cerca de dos horas así como el correspondiente trabajo, teniendo la seguridad de que el condimento se encontrará en su punto, pues estará preparado por un buen cocinero.
- 25



187056

- 5 -

Podrán ser variables los aparatos, instalaciones y prácticas manuales o mecánicas para poner en ejecución el procedimiento, así como las materias que se elaboren mediante el mismo siempre que reúnan las condiciones precisas para la función que se les haga realizar.

NOTA

Por la patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva se REIVINDICA la propiedad y la explotación exclusiva de:

1.- Un procedimiento de conservación y acondicionamiento de alimentos condimentados o semicondimentados, que consiste esencialmente en condimentar, de acuerdo con el tipo de guisado que se quiera obtener, en mayor o en menor grado, los alimentos escogidos, sometiéndolos luego a una deshidratación de modo que queden eliminados del cuerpo de los mismos el aire y el agua que podrían determinar o acelerar su descomposición; en comprimir luego prudencialmente lo condimentado, para darle una forma determinada bajo la cual quede el alimento aglomerado en un reducido volumen, valiéndose preferentemente para ello de moldes apropiados; en empaquetar el aglomerado obtenido, envolviéndolo en un material laminar tal como el papel pergamino; y en impermeabilizar el paquete formado, sometiéndolo a un baño o recubrimiento por una sustancia capaz de formar sobre el envoltorio una capa continua insoluble y flexible, terminando el proceso con la realización de un tinalizado a 60 grados centígrados del producto obtenido.



10

187056

- 6 -

2.- La propiedad y la explotación exclusiva del objeto de la patente sean cuales fueren las circunstancias que concurran con su esencialidad definida en la anterior reivindicación cual objeto es:

"Un procedimiento de conservación y acondicionamiento de alimentos condimentados o semicondimentados"

Consta la presente memoria de seis hojas foliadas escritas por una sola cara.

Barcelona, 10 de Febrero de 1949.

P. p. de Don Salvador FIDELIA SELLÉS.