



EB. =

188222

MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

MEMORIA DESCRIPTIVA

para una patente de Invención, por veinte años, por: = Procedimien-
to para el tratamiento de productos alimenticios = a favor de Don
Sten Erik Otto Wilhelm ERASTIK; residente en Lidingsö / Estocolmo
- Suecia - Törnrosvägen, número 48. =

=====

El presente invento tiene por objeto el racionalizar la
distribución y venta de ciertos géneros de alimentos, como también
la cocción u otras preparaciones de los mismos, proporcionando un
método sencillo y económico de tratar los productos alimenticios.

5 Más particularmente el invento tiene por objeto el eli-
minar, tanto desde el punto de vista de ahorrar trabajo como del
higiénico, todas las operaciones esencialmente manuales o muchas
de ellas en que se tocan los productos alimenticios desde el mo-
mento en que salen del productor hasta que quedan preparados para
10 su consumo.

Para este fin, según el presente invento, el producto

18 8222 2. =

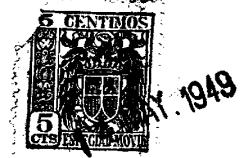


crudo o bruto se limpia, se lava, se sazona y se divide en piezas o porciones de tamaño adecuado ya en la casa o tienda del productor o revendedor, colocándose las piezas o porciones así obtenidas, sueltas en bolsas u otros recipientes de película flexible de tal tamaño que comparado con el de las piezas o porciones de que se han de llenar únicamente se ocupe una fracción mayor o menor de su volumen. Esto habrá de facilitar la introducción de las piezas o porciones dentro de los recipientes. A continuación de colocarse los productos en los recipientes; estos últimos se cierran herméticamente por cierre al calor o por cualquier otro medio adecuado, si se desea, después de una evacuación o extracción del aire más o menos completa.

Las bolsas o recipientes así cerrados con los productos en ellos introducidos se transportan a los revendedores, donde, si se quiere después de congelados, las bolsas o recipientes se ponen en un refrigerador o se almacenan de otro modo con objeto de luego, después del cierre, llevarse a los consumidores y preparar los alimentos, sin quitarse de la bolsa o recipiente si no es después que se hayan ya preparado por cocción, asado, etc., según el caso.

Una condición indispensable que se impone a este nuevo método de tratar, distribuir y guisar los productos alimenticios con objeto de justificar el mismo método, es que la envoltura, esto es, la bolsa o recipiente que contiene el producto, ha de ser capaz de resistir los esfuerzos a que se debe someter durante la cocción o asado. Mediante experimentos se ha comprobado que el procedimiento solo puede practicarse empleando un material de embalaje especialmente resistente, hecho de celulosa (celulosa regenerada, viscosa, etc.), con preferencia en forma de tubos sin costura. Los recipientes pueden también hacerse de un mate -

18 8222 3. =



rial con espesor no esencialmente superior al espesor del papel usual, cuidando de asegurar un máximo de resistencia del material ya al preparar la viscosa. El material de los recipientes debe ser de tal naturaleza que no se adhiera a las paredes de las ollas o cacharros en que se cueza o ase al calentar o debido a su contacto con agua fría o caliente, con vapor de agua, sebo o manteca fundida, cera o similares.

Como el agua encerrada en los recipientes y que se desarrolla del producto alimenticio, se evapora en ellos, por lo menos parcialmente, durante la operación del cocido o asado y por tanto antes que el aire contenido en los recipientes y los gases posible-mente producidos en ellos se expansionen a causa del caldeo y ejerzan una presión, el recipiente se inflará al modo de un balón durante la indicada operación de cocido o asado de manera que el producto contenido en ellos solo puede ocupar una porción bastante pequeña, por ejemplo de 20 a 50 % de su volumen. Esto es de gran importancia, ya que se ha comprobado que la ventaja obtenida desde el punto de vista de la racionalización y del ahorro de trabajo, ventaja que constituye el objeto del presente invento, solo podrá lograrse con la condición de que el producto quede bien suelto y libre para moverse dentro del recipiente. Es también posible ver y examinar el producto gracias a la transparencia de la pared del recipiente, pero esto solo cuando dicho producto pueda moverse libremente dentro del recipiente, lo que no ocurriría si el mismo producto estuviese envuelto estrechamente y abrazado por la pared del recipiente o envoltura.

Los ingredientes necesarios que se han de agregar antes de la preparación final del alimento, como manteca, sal, especias u otros medios de sazonar, vegetales, etc., pueden incorporarse colocándolos simplemente dentro del recipiente o cortándolo con

188222 4. -



un cuchillo contra la superficie interior del mismo recipiente.

Gracias a la transparencia de la pared del recipiente el consumidor sin necesidad de abrirlo puede observar si tales aditamentos se han puesto o no. Es también de importancia el hecho de que el producto no se debe agarrar o deformar entre los dedos al manejarlo. Gracias al volumen relativamente grande del recipiente las porciones excedentes del mismo no ocupadas por el producto, pueden cogerse con los dedos y emplearse como asadero.

Los productos alimenticios tratados según el presente invento están mucho mejor preparados para ser objeto de servicio por el propio consumidor, que los productos alimenticios tratados o embalados de otro modo.

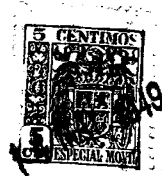
Entre las numerosas ventajas logradas gracias al invento deben mencionarse la mejor preservación de las vitaminas y de la fragancia natural de los productos cuando se prepara pronto el alimento. Esto se debe a la eficaz exclusión del oxígeno del aire circundante durante la cocción o asado del alimento mientras está encerrado en el recipiente cerrado. Las sustancias aromáticas volátiles y las sustancias grasas o ácidos grasos no pueden escapar por destilación durante la cocción o asado del producto alimenticio en la envoltente cerrada herméticamente al aire. Por este medio no solo logramos conservar las sustancias aromáticas, sino también otra ventaja importante, a saber la eliminación completa de la proyección o salpicaduras del alimento cuando se cuece o asa.

Ejemplo/ - El pescado se limpia o destripa, se desuella, se lava y se corta en filetes, a ser posible ya en el mismo barco de pesca o inmediatamente después que el barco pescador ha entregado la carga a los compradores cuando llega al puerto.

En el puerto el pescado se sala, se coloca en recipientes de for .

188222

5. -



ma de tubo cerrados por un extremo y que se hacen de una celulosa regenerada transparente, (viscosa) y después de lo cual se sazona y, si se quiere se agrega sustancias grasas como manteca de cerdo u otra y los recipientes se cierran por su otro extremo. Como se
5 acaba de decir, el recipiente debe ser de un volumen relativamente tan grande para proporcionar al pescado un amplio espacio dentro del mismo de suerte que el consumidor pueda mover el pescado en el recipiente y observar todos los puntos del mismo sin abrir dicho recipiente. Ante todo es de importancia que el recipiente sea
10 de una estructura dura y flexible y generalmente no apto para adherirse al pescado. Los recipientes cerrados con los pescados dentro de ellos pueden luego colocarse en refrigeradores, si se quiere después de congelación, y tratarse del modo antes explicado en la descripción general del método sin tocarlo con las manos, en
15 ninguna de las fases del curso de las operaciones.

De un modo análogo al que antes se ha explicado con un ejemplo respecto al pescado, podemos tratar también la carne, los vegetales y otros géneros de productos alimenticios. Del modo descrito podemos por ejemplo tratar, alimentos farináceos para el
20 cocido de potaje. Por lo demás el método es aplicable no solamente a productos adecuados para la cocción o asado sino también a productos aptos para someterse ahumado o calor tratado de distinto modo para prepararlos a ser servidos.

N O T A

25 La presente patente de invención, consta de las siguientes reivindicaciones:

1. - Procedimiento para el tratamiento de productos alimenticios, con objeto de hacer más sencilla y económica su ais-

MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

18 8222



tribución, venta y cocción y de modo general mejorar dichos proce -
dimientos, el cual comprende la operación de someter los productos
alimenticios a las debidas operaciones de limpieza, y el dividir -
los en pedazos de tamaño adecuado ya en la misma casa del productor,
5 ensalar dichos pedazos o piezas si se quiere, colocarlos dentro de
recipientes de película flexible, transparente e impenetrable, ca -
paz de resistir la temperatura de cocción, siendo el volúmen de di -
chos recipientes superior al volúmen total de las piezas de alimen -
to colocadas en ellos, de manera que les proporcione un ancho espa -
10 cio, gracias a lo cual se pueda arrugar el recipiente alrededor
de las piezas alimenticias contenidas en él y utilizar la porción
sobrante del material del recipiente como asidero para transportar
el mismo recipiente sin apretar las piezas contenidas en él, el
adicionar medios sazonadores a los productos después que se han
15 colocado dentro de los recipientes, el cerrar herméticamente estos
recipientes con el alimento contenido en ellos, el retener los pro -
ductos alimenticios en los recipientes cerrados, durante su dis -
tribución, venta, las posibles operaciones de congelación y refri -
geración, el someter el producto mientras está todavía en la en -
20 volvente cerrada a la operación de cocción o similares, durante
las cuales el vapor producido puede quedar retenido en el recipien -
te inflandolo y produciendo un ligero aumento de presión en él,
y finalmente el abrir los recipientes para sacar de ellos el ali -
mento únicamente después que se ha terminado la cocción u opera -
25 ciones similares con el alimento preparado para servir.

2. - Procedimiento para el tratamiento de productos ali -
menticios -

Según se describe y reivindica en esta memoria descripti -
va.

30 La cual consta de seis hojas, fo isdas y escritas a má -
quina por una sola cara.

Madrid, a 14 de Mayo de 1949. -