

188333



188333

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

por VEINTE años

en España a favor de Don Federico CARASUSAN SALDANA, de nacionalidad española, residente en Barcelona, calle Tratalgar número 11, 1^a, por:

" UN PROCEDIMIENTO PARA TRATAR Y ACONDICIONAR PRODUCTOS Y SUBSTANCIAS ALIMENTICIAS" (Grupo 1^a, Clase 6^a del Nomenclator Oficial).

M e m o r i a d e s c r i p t i v a

La presente invención se refiere, de conformidad de cuanto indica su enunciado a un procedimiento para tratar y acondicionar productos y substancias alimenticias.

Actualmente se encuentra muy difundido el consumo de alimentos previamente condimentados los cuales se expenden en envases de cierre hermético y los consumidores, tan sólo necesitan calentar al baño maría el alimento así preparado para poder consumirlo.



188333

Otra ventaja del invento es la de poder utilizar envases que al no reunir propiedades higrométricas protegen en debidas condiciones el contenido que alojan.

5.- Otras ventajas y particularidades del invento se estimarán de mejor modo en la descripción que a continuación se hace la cual debe ser considerada desde un punto de vista ilustrativo más bien que desde un aspecto restrictivo y cualquier modificación de detalle que las circunstancias y la práctica aconsejen introducir se considerará incluida en el área de protección de ésta Patente.

10.- Según el invento se procede, en primer término a desecar convenientemente los alimentos, los cuales se irracionan después y cubren cuidadosamente con una lámina de papel parafinado o impregnado, cuando el producto lo permita, de materias grasas e inocuas con lo cual se otorga al producto la primera fase de protección.

15.- Seguidamente el conjunto formado se alojara en un receptáculo constituido por un material aislante-térmico preferentemente forro constituido por aglomerado de finos granulos para obtener una mejor compacidad en su estructura.

20.- El producto así acondicionado, puede recubrirse posteriormente con otras láminas o capas de materiales que tienen a proporcionar los fines aislantes y protectores a que venimos refiriéndonos.

25.- El cierre del receptáculo, se llevará a efecto mediante juntas elásticas que previamente han sido impregnadas con adhesivo adecuado, reteniéndose y afianzándose de éste modo el sistema o elemento de cierre, que de una manera definitiva dejará al producto aislado del exterior.

30.- Esencialmente éstas son las características que dan lugar a la presente invención, en la cual será susceptible



- 4 - 2 8 8 3 3 3

introducir, conforme antes se indicó, cualquier modificación de detalle, siempre que no desvirtúe la idea fundamental del invento.

N O T A

- 5.- Se declara como de propia y nueva invención para todo el territorio nacional, sus colonias protectorado y dominios las siguientes

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

- 10.-
- 1ª.-Un procedimiento para tratar y acondicionar productos y substancias alimenticias caracterizado porque las substancias y/o productos una vez condimentados o tratados se someten a un proceso de deshidratación procediéndose seguidamente a su recubrimiento con láminas de materia parafinadas o bien impregnadas con grasas o aceites inocuos.
- 15.-
- 2ª.-Un procedimiento para tratar de acondicionar productos y substancias alimenticias según nota primera, según el cual se depositará en un receptáculo constituido con un material aislante-térmico, preferentemente impermeabilizado, previa impregnación con productos de éstas propiedades, siendo cerrado el conjunto por una cubierta con intermedio de una junta elástica previamente impregnada con adhesivos.
- 20.-
- 3ª.-Un procedimiento para tratar de acondicionar productos y substancias alimenticias, que comprende un proceso de deshidratación y revestimiento de los productos con láminas impermeables siendo acondicionado en el seno de
- 25.-

188333

- 5 -

21



un receptáculo de material aislante-térmico, preferentemente impermeabilizado, cuyo receptáculo es cerrado herméticamente con una cubierta con intermedio de una junta elástica impregnada de adhesivo cubriendo finalmente las líneas de unión, con una ligera capa de parafina o materia impermeable.

"UN PROCEDIMIENTO PARA TRATAR Y ACONDICIONAR PRODUCTOS Y SUBSTANCIAS ALIMENTICIAS".

Madrid, 21 de Mayo de 1.949

J. Susabiel