



- 1 -

MA LA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

104716

194716

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

Una PATENTE DE INVENCION por VEINTE AÑOS en ESPAÑA

a favor de

DON JOSEPH FRANÇOIS SARASOLA, residente en TOULOUSE

(Francia) 1 bis - Avenue de Muret

por

PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN LA FABRICACION DE

GEBOS PARA LA PESCA EN EL MAR.

Inventor: El solicitante, de nacionalidad española

Con prioridad del 3 de Octubre de 1949 (Francia)



El presente invento se refiere a perfeccionamientos y mejoras introducidos en el procedimiento de preparación y en la calidad de un cebo destinado a la pesca marítima.

5 El producto en cuestión, que debe sustituir a los artículos de utilización corriente tales como el generalmente llamado "rogue" o huevos de abadejo salados, generalmente de origen lejano y por consiguiente de abastecimiento oneroso, se distingue por el hecho que su empleo, en sustitución del producto antes citado, permite al consumidor realizar una economía considerable, porque su efecto de atracción a los peces es por lo menos igual al de los huevos de pescado antes mencionados, y porque es además posible crearlo en condiciones de fabricación diversas, adecuadas para satisfacer las exigencias técnicas de cada caso particular.

15 De un modo todavía más explícito, se caracteriza esencialmente porque su composición a base de carne de pescado comestible a la vez que responde totalmente a las condiciones higiénicas impuestas por los reglamentos en vigor, se puede preparar en forma de granulaciones de todos los tamaños, adaptadas a cualquier destinación especial. Además el producto puede prepararse de diversas densidades, debido a lo cual se estabilizará en la inmersión a cualquier profundidad previamente determinada, con arreglo al nivel donde se suele encontrar la presa deseada y finalmente se puede adaptar al gusto de la misma en cuanto a sabor y colorido.

25 Para mejor comprensión conviene recordar que de acuerdo con el método de producción original expuesto en una patente anterior, se procedía a base de peces de mar de cualquier tipo, o de sus residuos, previamente privados de las cabezas, las nadadoras espinas y órganos internos y sometidos después a un tratamiento comprendiendo un lavado en una dilución acuosa de bicarbonato de sosa del orden del 10% propia para extraer las sustancias gelatinosas, un enjuagado con



35

abundante agua con el fin de eliminar el excedente de dicho disolvente, seguido de una intervención mecánica por ejemplo por centrifuga para expulsar la mayor parte del agua, y a continuación de un baño de la materia así transformada en una solución de cloruro de sosa con una concentración de 22 grados Beaumé, llevada hasta la completa saturación, del desague y finalmente de una acción mecánica apropiada que termina por fraccionar la masa remanente en elementos de aproximadamente el volumen individual de una perla mínima.

40

45

La practica ha demostrado que por halagueños que hayan sido los resultados alcanzados mediante la aplicación del procedimiento inicial, la elaboración del producto hasta su acabamiento o sea hasta que pueda utilizarse prácticamente requeriría un lapso de tiempo relativamente largo, con inmobilizaciones considerables de mercancías y por consiguiente la ocupación de locales de acondicionamiento, mientras que, por otra parte, ciertas clases de pescado han demostrado ser más adecuadas para la obtención de un mejor rendimiento.

50

55

El invento persigue precisamente el fin de sacar provecho de tales comprobaciones experimentales y las ventajas que ha de procurar se desprenden de la descripción que sigue de un nuevo modo de fabricación del cebo en cuestión, cuya descripción se da a título exclusivo de indicación o de ejemplo y no debe considerarse de ningún modo como limitativa.

60

Con arreglo a dicho modo de fabricación, se efectúa una selección entre los peces suministrados, guardando únicamente los cefalópodos tales como "pulpos", "seiches", calamares o análogos.

65

Una vez despojados de todas sus partes óseas, su carne así aislada se lava abundantemente con agua.



70

A continuación es cocida o dispuesta en secadores de cualquier tipo adecuado, y calentados sea al vapor sea eléctricamente o desde otras fuentes de energía térmica convenientes, de modo que en el interior de los secadores sufre una deshidratación de aproximadamente un 30%.

75

La materia que sale de los citados aparatos se introduce después en dispositivos mecánicos apropiados, capaces de asegurar su corte y picadura hasta reducirla a partículas diminutas de aproximadamente las dimensiones de una cabeza de alfiler.

80

Simultáneamente con dicha operación o bien en el curso de una trituración complementaria y consecutiva, se incorpora a la masa una cantidad, cuidadosamente dosificada, de cloruro de sodio en estado sólido.

85

Finalmente el producto, según las circunstancias o exigencias del caso, se tinte mediante unos colorantes, cualesquiera, a reserva de que no tengan carácter nocivo.

90

Se aprecia claramente que dicho procedimiento perfeccionado, con excepción de los periodos prolongados iniciales de inmersión en medios líquidos, pero que en cambio comprende una fase de secado parcial muy activa, permite llevar a cabo la preparación a un ritmo considerablemente más acelerado que lo admitía el procedimiento primitivo, mientras que, por otra parte, la aplicación forzada de sal en forma cristalizada, al fondo de la carne, se presta a una saturación sumamente rápida, cuya proporción se puede elevar fácilmente hasta el 40 por ciento por ejemplo.

95

Es además posible modificar paralelamente o a parte según las costumbres y apetencias de las distintas clases de pesca, el grado de dicha saturación y el tamaño de las granulaciones, ya que dichos factores influyen, el primero sobre la densidad resultante y, por consiguiente, sobre el nivel donde el cebo se estabilizará espontáneamente, y el segundo sobre la velocidad de caída del cebo dentro del mar.

100



105

Se sobrentiende que la relación anterior no es de ningún modo restrictiva, tanto por la naturaleza de las materias utilizadas y las proporciones de su mezcla, como respecto a los procedimientos industriales a que se recurre para la fabricación del cebo, pudiendo, al contrario, variar unos y otros en lo que sea, sin que por eso se salga de los límites del invento.

N O T A

110

En resumen: La Patente de Invención cuyo registro se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

1) Perfeccionamientos introducidos en la fabricación de los cebos para la pesca en el mar, caracterizados porque el cebo se prepara a base de la carne de cefalópodos comestibles.

115

2) Perfeccionamientos, según la reivindicación 1, caracterizados porque según el método de fabricación que se da a título de ejemplo, dicha carne, una vez liberada de todos los elementos óseos que podría contener y después de haber sido lavada en agua abundante, es deshidratada

120

de un 50% aproximadamente mediante cocción y secado en cualesquiera aparatos apropiados, trabajada a continuación mediante cualesquiera dispositivos mecánicos adecuados, aptos para reducirla a partículas del tamaño aproximado

125

de una perla pequeña, y simultáneamente o después es triturada en presencia de una cantidad cuidadosamente dosificada de cloruro de sodio en estado sólido, hasta la saturación de la masa, y finalmente es teñida, si así conviene,

130

con la ayuda de cualesquiera colorantes adecuados, y desde luego no nocivos, bien entendido que la modificación de la cantidad de cloruro de sodio permite variar la densidad relativa del cebo con relación al agua en la cual se ha de inmergir, de suerte que es factible realizarla en tales condiciones que el cebo se estabiliza espontáneamente a

194716 525



- 6 -

135

cualquier nivel correspondiente a la clase de pescado, de que se trate.

140

3) Perfeccionamientos, según las reivindicaciones anteriores, caracterizados porque las máquinas utilizadas para el desmenuzamiento de la carne están concebidas de tal suerte que permiten preparar el cebo en forma de gránulos de cualesquiera dimensiones convenientes, superiores, iguales o inferiores a las de los huevos de pescado que corrientemente se utilizan, de modo que además se puede graduar la velocidad de su movimiento de bajada hasta el nivel de estabilización.

145

4) Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita, "PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN LA FABRICACION DE CEBOS PARA LA PESCA EN EL MAR".

150

Todo conforme queda descrito en la presente Memoria, que consta de seis páginas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 26 de Septiembre de 1950

ALFONSO UNGRIA