



196030

*Memoria Descriptiva*  
*de la*  
*Patente de Invención*

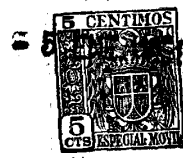
que por 20 años, para España y sus Posesiones, se solicita a favor de la firma ALKORTA, SDAD. ANMA., de nacionalidad española, domiciliada en SAN SEBASTIAN (GUIPUZCOA-ESPAÑA) c/. Andía nº 2, por: PROCEDIMIENTO PARA ACONDICIONAR TODA CLASE DE ACEITES DESTINADOS A LA CONSERVACION DE PESCADOS.-

-O-O-O-O-O-

5 Aunque es tradicional el empleo de aceite de oliva para unirlo a las partes de pescado, guardadas en recipientes de hoja de lata con el fin de distribuirlos por todos los mercados, sin que tenga que ser rápida y prematura la ocasión para consumirlas el valor que nuestro aceite cada día adquiere en el comercio mundial estimula el afán de nuestros Gobiernos para constituirlo insustituible mercancía creadora de divisas; será tendencia constante por consiguiente, ir disminuyendo su consumo nacional e intercambiarlo por otros productos agrícolas ó industriales para  
10 cuyo cultivo o elaboración no estamos preparados.

De esta manera la preparación de Conservas tripeza con dificultades en aumento, para cubrir sus necesi-





algodón, soja etc.

1 06030

50 El tratamiento previo con anhídrico carbónico realiza una misión como de esponjamiento ya que los hace aumentar en volumen un dos por ciento, abriendo oquedades que rellenas con hidrógeno transforma los caracteres organolépticos, sin que haya lugar a reacción química ó proceso de síntesis que fatalmente conduce a la transformación del clupanodónico , derivando esterinas que siempre hacen aumentar el punto de fusión, circunstancia que destruye la fluidez que es precisamente la cualidad que debemos hacer persistir en todos los aceites que destinemos a la conservación de pescado para que sigan presentando igual aspecto que al emplear en ellas el aceite de oliva refinado.

60 Este doble tratamiento con carbónico e hidrógeno evitando todo acceso de aire permite dejar todos los aceites completamente desodorizados y sin la más mínima alteración de su viscosidad una vez llevado a la temperatura normal.

-REIVINDICACIONES-

65 Se reivindica como de la propia y nueva invención la propiedad y explotación exclusivas de:

1) Procedimiento para acondicionar toda clase de aceites destinados a la conservación de pescados, caracterizado porque los aceites, tanto vegetales como de pescado, son sometidos en autoclave y a temperatura de 200° c. a la acción del anhídrico carbónico para neutralizarlos, obtenido lo cual se procede a su completa saturación por hidrógeno con el fin de obtener un aceite con viscosidad similar y aplicación idéntica al aceite de oliva refinado.

75 2) Procedimiento para acondicionar toda clase de aceites destinadas a la conservación de pescados, según reivindicación anterior, caracterizado por el hecho de consistir esencialmen-

te en: PROCEDIMIENTO PARA ACONDICIONAR TODA CLASE DE ACEITES  
DESTINADOS A LA CONSERVACION DE PESCADOS.-

Consta la presente memoria descriptiva de  
cuatro hojas foliadas y mecanografiadas en una sola cara.

MADRID, enero de 1951.-

Rodolfo de la Torre  
P. P.

*Rodolfo de la Torre*

5



1 96 03