

199951



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 Segundo GONZALEZ GONZALEZ DE nacionalidad española, domiciliado en RIBADESELLA (Asturias)

Objeto: " UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE SOPAS DE PESCADO DE LARGA CONSERVACION "

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

El invento comprende un procedimiento para preparar sopas de pescado que pueden acondicionarse en envase de cierre hermético conservándose en buenas condiciones durante largo tiempo a fin de que, en cualquier momento, puedan consumirse con solo calentarlas durante diez minutos al baño María.

Los principales objetos del invento son:

5.- Crear un procedimiento para preparar dichas sopas de pescado; obtener un producto de buena calidad dentro de una importante economía; permitir la preparación de sopas del tipo que se indican y su acondicionamiento en envases de cierre hermético; asegurar una larga conservación



del producto en correctas condiciones; obtener un producto de buena calidad. Otros detalles y pormenores relacionados con las particularidades del invento aparecen más adelante.

- 5.- Hasta aquí las sopas de pescado, tan conocidas en la cocina española, es necesario prepararlas en grandes cantidades para conseguir un producto de buena calidad y reducido precio y por ello su preparación solamente resulta adecuada en restaurantes hoteles y similares en los que normalmente se distribuyen un elevado número de raciones que permiten compensar económicamente el mucho gasto que representa adquirir varias clases de pescado y demás condimentos.

- 10.- Cuando se trata de obtener esta preparación para un reducido número de personas, cual sucede en los domicilios particulares resulta poco económico por el elevado número de ingredientes que han de adquirirse.

- 15.- En el invento se resuelve plenamente este problema ya que el producto obtenido se envase para un número de raciones adecuadas a una o varias personas de tal manera que el consumidor puede adquirir un envase que contenga las raciones que únicamente precisa.

- 20.- Del mismo modo el problema de cocinar el producto queda también resuelto y bastará para poderlo consumir, con calentarlo al bañomaría o bien por el procedimiento que se considere más adecuado.

- 25.- La composición cuantitativa del producto resultante es la siguiente:

Pescado.....	10,5 %
Aceites comestibles.....	5,5 %
Bulbos liliáceos y fruto de solanáceos	2,5 %
Condimentos	c. s.



19951

La puesta en práctica de este procedimiento se inicia con la limpieza y troceado del pescado y seguidamente se depositará en un recipiente con agua en el cual se somete a cocción durante una hora; transcurrido éste tiempo y después de escurrido y enfriado se limpia de espinas y se fracciona en trozos adecuados.

5.- El caldo resultante de la cocción viene a ser una concentración fluida de naturaleza colágena que se dejará sedimentar eliminando de ella las impurezas o fragmentos de pescado que no se desee siendo aprovechada para el caldo de la propia sopa, mezclándose con ella los fragmentos del pescado.

10.- Para condimentar dicha sopa, se prepara una salsa de tomate, cebolla y aceite que una vez preparada se mezclará con la sopa y el pescado, agitando todo ello suavemente hasta lograr una mezcla uniforme.

15.- Después de fría la composición lograda se envasará en los apropiados de cierre hermetico y sometiéndola a la acción de una autoclave por un espacio de dos horas y media aproximadamente.

20.- Descrito el objeto y realización del invento aplicable a obtener un procedimiento de fabricación de sopas de pescado de conservación indefinida se hace constar que dicho procedimiento es protegido en cualquier forma de realización práctica dentro de su esencialidad, valiéndose para realizarlo cualquier medio manual o mecánico por entrar todo ello dentro del espíritu de la invención.

N O T A

25.- Fecha la descripción del presente invento, se declaran como nuevas y de propia invención para todo el territorio español, sus colonias, protectorados y dominios las siguientes:

19951



1.- Un procedimiento de fabricación de sopas de pescado de larga conservación, según el cual se somete al pescado, previa depuración y troceado a un proceso de cocción durante 60 minutos, cuyo proceso, facultativamente puede acelerarse verificando el tratamiento en autoclave a presiones del orden 1/2 á 1 atmósfera, obteniéndose una masa colágena fluida de la que se eliminan las impurezas que contengan por sedimentación y/o decantación.

10.- 2.- Un procedimiento de fabricación de sopas de pescado de larga duración según el cual el pescado así tratado se mezcla con los siguientes productos e ingredientes:

- | | | |
|------|--|--------|
| 15.- | Pescado | 10,5 % |
| | Aceites comestibles | 5,5 % |
| | Bulbos liliáceos y fruto de solanáceos | 2,5 % |
| | Condimentos | 0.3. |

20.- 3.- Un procedimiento de fabricación de sopas de pescado de larga conservación, caracterizado porque a la mezcla creada según reivindicación anterior se adiciona la masa colágena fluida resultante del proceso que se indica en la reivindicación primera, previa depuración para después adicionar al conjunto agua en proporción de un 76%.

25.- 4.- Un procedimiento de fabricación de sopas de pescado de larga duración, según reivindicaciones precedentes en el cual el producto resultante es acondicionado en envases herméticamente cerrados por soldadura, sometiéndolos finalmente a un tratamiento térmico en autoclave durante dos horas y media.

19951



5.- «UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE SOPAS DE PES-
CADO DE LARGA CONSERVACION»

Todo ello conforme se describe y reivindica en la
memoria que antecede que consta de cinco hojas mecanografía-
das por una sola de sus caras.

Madrid 9 de Octubre de 1951

J. J. Margales
P.P.
J. J. Margales