

204148

204148

RAMON FERNANDEZ PALACIOS, de nacionalidad española  
y con domicilio en Madrid, calle Bretón de los Herre-  
ros núm. 54 42 C. -----

UN PROCEDIMIENTO PARA EL SECADO Y CURACION DEL  
BACALAO Y OTROS PESCADOS EN PAISES DE CLIMA CALIDO.--

=====

204148



- 1.- DON RAMON FERNANDEZ PALACIOS, de nacionalidad española y con domicilio en Madrid, calle Bretón de los Herreros 54. 4º- C. Descripción de una patente de invención, original de su inventor, por un procedimiento para el secado y curación del
- 5.- bacalao y otros pescados en países de clima cálido.-----  
Se basa este nuevo procedimiento en la utilización de la gelatina que el pescado tiene como parte integrante de la composición de su carne, utilizando lo que hasta ahora era la mayor dificultad que se encontraba para la conservación del
- 10.- pescado; toda vez que al elevarse la temperatura del medio ambiente por encima de los 8º centígrados la descomposición de la gelatina era inminente y con ella la del pescado.----  
La utilización de la fórmula más abajo expuesta a ser extendida sobre el pescado, origina un endurecimiento de la gela-
- 15.- tina y por consiguiente una capa protectora contra los agentes atmosféricos y el ataque de hongos o bacterias; a la vez que evita la rápida deshidratación del pescado con el consiguiente beneficio económico, ya que queda la carne más jugosa y evita pérdidas innecesarias de peso sin que por ello -
- 20.- acorte su conservación.-----  
La forma de ser utilizada la fórmula que más abajo se indica, es la siguiente: Después de abrir el pescado y ser puesto entre sucesivas capas de sal común por espacio de unos cinco -
- 25.- días para que queda sabroso, se limpian las piezas, utilizando para ello escobas o cepillos de crin vegetal. Después de bien limpio el pescado se procede a darle una capa de los productos componentes de la fórmula, bien mezclados y en polvo, y



sin ninguna preparac3n m3s se procede a colgarlos al aire libre para el secado de la capa exterior y endurecimiento de la 30.-gelatina, proceso que se consigue al cabo de un tiempo aproximado de 48 horas, pudiendo ser consumido acto seguido o conservarlo para su venta posterior.-----

La f3rmula que se menciona es la siguiente:

- Cloruro s3dico ..... 100,---Kilos
- 35.-Sulfato s3dico ..... 11,---kilos
- Fosfato s3dico ..... 1,---kilos
- Cloruro c3lcico ..... 1,500kilos
- Sulfato alumnico pot3sico ..... 0,500kilos
- Sulfato de magnesia ..... 1,---kilos

40.-Todos los productos deben encontrarse lo mas finamente pulverizados con el fin de que el gasto sea menor y no se adhiera con exceso a la parte externa del pescado. El pescado queda completamente blanco, jugoso y tierno, sin perder sus cualidades alimenticias.-----

45.-Los mismos resultados se alcanzan si en vez de ser extendido sobre el pescado, se disuelven en agua corriente y en la proporci3n ya indicada mas arriba, debiendose en este caso sumergir el pescado durante un tiempo aproximada de dos horas y procediendo acto seguido a colgarlo sin que ya pueda afec-

50.-tarle la elevaci3n de la temperatura, durante el tiempo de su secado, que como en el caso anterior oscila alrededor de las 48 hpras.-----

Madrid 21 de Junio de 1952

El Inventor

*Raimon Ferrando Tabares*