

24



221979

221979

MEMORIA DESCRIPTIVA.

PATENTE DE INVENCION.

PAIS : ESPAÑA.

DURACION : 20 AÑOS.

OBJETO : "UN PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE
-CONSERVAS DE CRUSTACEOS PARA SU EXPEDI-
CION EN ENVASES".

=====

A nombre de : CONSERVAS GADITANAS DE MARISCOS, S. L.

Residente en : CADIZ, José Antonio Rivera núm. 5.

Nacionalidad : ESPAÑOLA.



221979

Tiene por objeto esta Patente de Invención un procedimiento para la preparación de conservas de crustaceos para su expedición en envases de cristal o lata.

El procedimiento es el siguiente:

- 5.- Preparación.- Los crustaceos inicialmente se someten a cuidadoso lavado para desembarazarlos de todo cuerpo extraño o materia que pueda resultar perjudicial a su frescor. Ello realizado ha de procederse a su escogido y selección para apartar las unidades rotas, aplastadas
- 10.- blandas, descoloridas o que presenten el menor indicio de descomposición.

Pelado.- Los crustaceos deben ser absolutamente pelados para privarlos de todo caparazón, pudiéndose hacer la tal operación indistintamente con anterioridad o posterioridad a su cocción.
- 15.- Cocción.- Cubiertos completamente por una salmuera concentrada con aditamento de ácidos orgánicos, los crustaceos se someten a cocción bajo observancia técnica que determine el momento de su retirada para enfriamiento, siendo capital la tal observancia ya que del debido
- 20.- punto de cocción depende la buena conservación del producto, la firmeza de textura en su carne y el buen paladar para el consumidor.

Envasado.- Una vez enfriados los crustaceos se depo-



- 25.- sitan en envases de lata, aluminio, cristal o materia plás-
tico recubiertos en su interior por una película celulósica
protectora o con una capa de barniz protector A. S. anti-
sulfuroso para evitar la formación de sulfitos. En la pre-
paración de mercancía con destino a lugares de climas ex-
tremos puede aunarse el uso de ambas protecciones.

Caldo.- Una vez colocados los crustaceos en sus enva-
ses, se les adiciona discreta cantidad de caldo aderezado
con condimentos y ácidos orgánicos.

- Esterilización.- Los envases, conteniendo crustáceos pre-
parados, una vez cerrados herméticamente, han de someterse
a esterilización bajo métodos normales de utilización gene-
ral, pudiendo en especial y según el destino futuro de la
mercancía fabricada, utilizarse el procedimiento esterili-
zador por etapas a temperaturas inferiores a 90° c. (noven-
ta grados centígrados), o la esterilización ultrarápida bajo
elevadas temperaturas de doscientos a doscientos cincuenta
grados centígrados.

- Descrita suficientemente la naturaleza del invento y
el modo de llevarlo a la práctica se hace constar que las
disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de
modificaciones de detalle, sin que por ello se altere la
esencia del invento.

N O T A.-

- Los puntos de invención propia y nueva que se presen-
tan para que sean objeto de esta Patente de Invención en
España, por veinte años son los siguientes:

1º.- Un procedimiento para la preparación de conservas
de crustaceos para su expedición en envases, caracterizado



porque previamente se someten a un lavado, siendo despro-
55.- vista la cabreja de las partes duras y cubierta con una
solución de cloruro sódico a saturación a la que se aña-
den ácidos orgánicos (p. e. lásticos, palmíticos y simi-
lares) a partes iguales, adicionando a dicha solución pe-
queñas porciones de especias. En tal baño permanecerá la
60.- cabreja durante 24 horas, sometiendo el líquido a ebulli-
ción por un periodo de quince minutos. Acto seguido, se
separa el caldo de la cabreja dejando a esta que se enfríe
lentemente.

2º.- El mismo procedimiento de la reivindicación an-
65.- terior caracterizado porque se esterilizan los envases,
recubriendolos interiormente de una película celulósica
colocandose el producto cubierto en parte por el caldo
conseguido.

3º.- El mismo procedimiento de las reivindicaciones
70.- anteriores, caracterizado porque el envase se recubre con
barniz A.S. (antisulfuroso) que evita la formación de
sulfitos, depositandose la capa de barniz a temperatura
de fusión y dejándose enfriar. Una vez depositada la ca-
breja se le añade el caldo, sometiéndose finalmente los
75.- envases a esterilización por etapas a temperaturas infe-
riores a 90º C. o ultrarrápida bajo elevadas temperaturas
de 200 a 250º C.

4º.- "UN PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE CON-
SERVAS DE CRUSTACEOS PARA EXPEDICION EN ENVASES", todo
80.- tal y conforme se describe en la presente memoria, la
cual consta de 81 lineas.

Madrid, 24 de Mayo de 1955.
CONSERVAS GALLINAS DE MARISCO S.L.