



28 MAY. 1951

222080

222000

PATENTE DE INVENCION  
POR VEINTE AÑOS  
EN ESPAÑA

Solicitada a favor de D. Miguel Gómez Blay, de naciona-  
lidad española, domiciliado en Valencia, C/. Pedro III  
el Grande nº 28

p o r

;-="NUEVO PROCEDIMIENTO DE ELABORACION DE ARROCES PRECO  
CINADOS EN CONSERVA"=-;=-;=-;=-;=-;=-;=-;=-;=-;=-;=-;=-;=-



MEMORIA DESCRIPTIVA  
=====

La presente Memoria Descriptiva va a referirse a un  
procedimiento de elaboración de arroces precocinados en  
conserva, cuyas características de novedad y mejoramien-  
to de lo conocido hasta la fecha, constituyen fundamento  
sobrado para que le sea otorgado el privilegio de exclu-  
siva explotación industrial y comercial en España, sus  
Colonias y Zona del Protectorado.

El principal objetivo que ha perseguido el titular

28 MAY



- 2 - 222080

10 de esta Patente, con la invención del procedimiento de  
elaboración a que nos vamos a referir, ha sido el poder  
ofrecer al público un arroz de tal forma preparado que,  
con todos sus ingredientes, pueda ser servido en un es-  
pacio mínimo de tiempo, sin precisar para ello de con-  
ocimientos especiales culinarios, y sólo necesitando del  
15 recipiente adecuado que cada clase de arroz (paella etc),  
requiere para una cocción de unos 15 minutos.

Este procedimiento de elaborar arroces, precocinados,  
tiene además una gran aplicación en los Hoteles, Restau-  
rantes, Fondas, etc., pues permite la preparación de un  
20 plato de arroz condimentado en el tiempo mínimo de 15 a  
20 minutos, lo que hasta la fecha era imposible de ofre-  
cer al consumidor en menos de 45 a 60 minutos.

El procedimiento de elaboración de este tipo de  
arroces precocinados comprende, fundamentalmente, dos  
25 procesos a los que seguidamente nos vamos a referir: uno  
referente a la preparación de lo que en el lenguaje cu-  
linario es conocido con el nombre de "fondo" de arroz,  
es decir, a la preparación del caldo, carne, verduras,  
especias, pescados, etc; y el otro proceso es relativo  
30 al arroz en crudo.

Al preparar el "fondo" de arroz, se comienza con  
la cocción, en un recipiente adecuado, de todos los com-  
ponentes, a excepción del arroz, que integran la clase  
del plato de arroz de que se trate, en aquellas propor-  
35 ciones necesarias que son tan conocidas y que responden  
a las clásicas recetas culinarias.

La cocción de los referidos componentes del plato,  
se lleva a cabo hasta el momento crítico en que debería  
echarse el arroz para confeccionarlo, en cuyo momento

28 MAY 1964



- 3 - 229080

40

se interrumpe la cocción y se retira del fuego el recipiente.

45

Seguidamente se extraen del "fondo" los integrantes sólidos, tal como carnes, verduras, hortalizas y se reparten en porciones iguales que se meten en envases previamente preparados.

50

A continuación, el caldo del "fondo" es sometido a un nuevo hervor a fin de que la grasa se mezcle homogéneamente, y en este instante, con el caldo hirviendo, se acaban de llenar los envases que contienen las porciones sólidas del "fondo", procediendo rápidamente a su cerrado hermético, Concluyendo este proceso de preparación del "fondo, con la esterilización del envase lleno por calor húmedo.

55

La segunda parte de nuestro procedimiento, es la que se refiere al proceso de preparación del arroz crudo, y en ella el arroz previamente seleccionado, es introducido en agua hirviendo y mantenido en ella durante 3 a 5 minutos, tras lo cual es extraído, y seguidamente es deshidratado sometiéndolo a la acción del calor. Así dispuesto el arroz, es envasado en recipiente adecuado y por separado del "fondo" cuya elaboración antes hemos descrito, observando una proporcionalidad racional entre ambos, de manera que de arroz haya tan sólo la cantidad necesaria o sea raciones, que precise la cantidad envasado.

65

Con esta elaboración de arroces precocinados, se consigue que el consumidor, tenga a su alcance la preparación de un plato de arroz en el tiempo de 15 minutos tan sólo, pues colocando el "fondo" con todos sus



70

integrantes en recipiente adecuado y sometiendo éste a la acción del fuego, tan pronto comienza a hervir, se echa el arroz que iba envasado, pudiéndose servir en cuanto éste alcance el punto de cocción que requiera el plato de arroz de que se trate, paella a la marinera etc.etc.

75

Por este procedimiento de elaboración pueden precocinarse toda la extensa gama de arroces que ofrece la cocina universal, ser conservados por tiempo indefinido y finalmente ser servidos no importa en donde ni cuándo, sin perder ninguna de sus virtudes, con sólo tener que aguardar a que cueza el arroz debidamente preparado y envasado.

80

85

Suficientemente descrito el proceso de elaboración, de arroces precocinados en conserva a que nos venimos refiriendo, sólo nos resta manifestar que en el mismo podrán introducirse aquellas variaciones de detalle que la práctica aconseje, siempre y cuando no se altere su esencialidad que queda reflejada en la siguiente

**N O T A**

90

En la presente Patente de Invención se reivindica:

95

1º.-Nuevo procedimiento de elaboración de arroces precocinados en conserva, caracterizado porque durante la fase de cocción de los integrantes de una receta culinaria (con excepción del arroz), se interrumpe bruscamente dicha cocción en el momento preciso anterior al de echarse el arroz crudo.

2º.-Nuevo procedimiento de elaboración de arroces precocinados en conserva, caracterizado porque después de la interrupción de la cocción a que se refiere la



100 reivindicación anterior, se separan del "fondo" las ma-  
terias solidas, tales como carnes, verduras, mariscos,  
pescados, etc., depositando dichas materias solidas en un  
envase separado, procediéndose a continuación a dar un  
nuevo hervor al "fondo" o sustancias líquidas, hasta con-  
105 seguir que la grasa se mezcle homogeneamente, en cuyo  
momento se depositara éste caldo hirviendo en los enva-  
ses en que previamente habiamos depositado los ingredien-  
tes sólidos, y, a continuación, se cerrarán hermética-  
mente dichos envases, procediéndose después a la esteri-  
lización por calor húmedo.

110 3º.-Nuevo procedimiento de elaboración de arroces  
precocinados en conserva, caracterizado porque, separa-  
damente de los tratamientos y operaciones de las reivin-  
dicaciones anteriores, se tomará el arroz crudo y, una  
115 vez seleccionado, se introducirá en agua hirviendo en la  
que se mantendrá durante un periodo de tiempo de tres o  
cinco minutos, sacándolo seguidamente y secándolo median-  
te calor, para obtener su deshidratación, después de  
lo cual se deposita y cierra hermeticamente en un reci-  
piente diferente de aquel que contiene el caldo o "fon-  
do" y materias solidas de la precedente reivindicación.

120 4º.-Nuevo procedimiento de elaboración de arroces  
precocinados en conserva, caracterizado porque el caldo  
o "fondo" e ingredientes, tratados según las reivindi-  
caciones 1ª y 2ª, y el arroz tratado según la reivindi-  
cación 3ª, se hallan envasados en recipientes distintos,  
125 donde pueden conservarse por tiempo ilimitado, como con-  
secuencia de los tratamientos a que han sido sometidos,  
que los han puesto en condiciones para la posterior



220080 - 6 -

130

preparación de un plato culinario de arroz, mezclándolo posteriormente, en cualquier momento deseado, en una breve cocción (quince minutos aproximadamente). Y

135

5º.-"NUEVO PROCEDIMIENTO DE ELABORACION DE ARROCES PRECOCINADOS EN CONSERVA", de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la precedente Memoria Descriptiva.

Esta Memoria consta de SEIS hojas escritas o mecanografiadas por una sola cara a doble espacio en 136 líneas.

Valencia, 7 de Julio de 1.955  
Por autorización del interesado.