

P - 13.822

20.046 - Cas 2.
Rehecha I

924899

30 ENE. 1956

224899



1956

MEMORIA DESCRIPTIVA

para solicitar

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

en

E S P A Ñ A

por VEINTE años

a nombre de SOCIETE ANONYME DES CAVES ET DES PRODUCTEURS
REUNIS DE ROQUEFORT, ENTIDAD FRANCESA, establecida en
Roquefort s/Soulzon (Aveyron), Francia, por:

"PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN LA FABRICACION
DE LAS HOJAS DE PAPEL TERMO-ADHERENTE PARA ENVOLVER
LAS PORCIONES DE QUESO Y OTROS ALIMENTOS DE NATURA-
LEZA FISICA ANALOGA".

- o - o - o - o - o - o - o - o - o - o - o - o - o - o - o -

El invento que se describe a continua-
ción tiene por objeto un perfeccionamiento en las hojas



224899

de papel termo-adherente utilizadas para envolver las porciones de queso u otros alimentos de naturaleza física análoga, particularmente papel de aluminio para queso Requesfort.

5 Los papeles de ese tipo actualmente empleados están constituidos por una hoja delgada de aluminio recubierta por una capa de resina a base de polietileno o vinílico.

10 Para asegurar, con la duración limitada deseada, la buena conservación de la mercancía es necesario que la hoja de envoltura pueda ser aplicada exactamente sobre la totalidad de la superficie de tal mercancía, sin aprisionar burbujas de aire y que impida cualquier acceso del aire exterior a esta superficie.

15 El autor del presente invento ha imaginado precedentemente y el solicitante ha descrito en su solicitud de patente española No. 224.814 un dispositivo de envoltura por hoja de una forma particular que permita impedir el acceso del aire exterior al queso. Esta envoltura no tendrá su máximo de eficacia más que si la naturaleza del papel termo-adherente empleado, satisface las demás condiciones avocadas anteriormente. Este no es el caso de los papeles conocidos. El presente invento tiende a remediar este inconveniente y será utilizado con preferencia en combinación con el invento precedente.

20

25

Los papeles de aluminio termo-adherentes actualmente empleados para la envoltura de los quesos,



224899

especialmente del queso Roquefort, están revestidos de una capa de resina a base de polietileno o vinílica. Esta capa es obligadamente bastante gruesa y presenta una cierta rigidez. Por consiguiente es imposible aplicarla exactamente en contacto con toda la superficie de una porción de queso de Roquefort que presenta asperezas más o menos acentuadas. Además, estas resinas no empiezan a fundir y no resultan termo-adherentes más que a una temperatura superior a 100°. Para aplicar el papel apretadamente sobre el queso, formar y doblar los pliegues de este papel, hacer adherir el papel y estos pliegues al queso y entre ellos, se precisa calentar las regiones correspondientes a esa elevada temperatura que deteriora el queso.

al perfeccionamiento según el invento remedia esos inconvenientes.

está caracterizado en que la hoja es impregnada de una capa delgada de barniz calulósico y, sobre la cara interior, de una capa fina de un producto tal como una cera o parafina, que funda hacia los 70° o a temperatura inferior.

Estas capas puedan ser realizadas con un espesor muy fino y sin modificar notablemente la gran flexibilidad del papel de aluminio. Así el papel se pega apretadamente a la superficie del queso, sin apri-sionar burbujas de aire, y el producto termo-adherente fundido penetra en el fondo de los dobleces o pliegues cerrándolos de una forma estanca, poniendo el queso al



224899

abrigo del aire.

El barniz celulósico protege el aluminio
contra el ataque por la sal contenida en el queso, combi-
nada con una cierta acidez de éste. Además, proporciona
5 a la porción envuelta un bonito aspecto, liso y brillante.

A título de ejemplo he aquí dos fórmulas
de capa termo-adherente:

- | | |
|-------------------------------|----------|
| 1 - Cera (alimenticia) | 9 partes |
| polistileno | 1 parte |
| 10 2 - parafina (alimenticia) | |

El calificativo "alimenticia" significa
que se emplearán productos cuya mezcla, en dosis reduci-
da, esté autorizada en los alimentos.

15 Son suficientes de 8 a 10 miligramos de
producto termo-adherente por cm² de superficie cubierta;
esta indicación da una idea del delgado espesor de esta
capa.

Esta solicitud, que corresponde a la pre-
sentada en Francia el 7 de Julio de 1955, bajo el No.
20 695.339, se acoge a los beneficios del artículo 51 del
vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial.

- O - N O T A - O -

Los puntos de invención propia y nueva



224899

que se presentan para que sean objeto de esta Patente de Invencción en España, por VEINTIS años, son los siguientes:

5 1ª. - Perfeccionamientos introducidos en la fabricación de las hojas de papel termo-adherente para envolver las porciones de queso y otros alimentos de naturaleza física análoga, particularmente papel de aluminio para porciones de queso de Roquefort, caracterizado en que la hoja es recubierta de una capa delgada de barniz celulósico y, sobre su cara interior, de una capa 10 delgada de un producto tal como una cera o bien parafina, que funde hacia los 70º o a temperatura inferior.

15 2ª. - Perfeccionamientos según se reivindica en el punto 1, caracterizadas por las particularidades siguientes, aplicadas aisladamente o en diversas combinaciones:

a) La capa termo-adherente está constituida por:
bien sea, cera (alimenticia) 9 partes
y polietileno 1 parte
20 o bien, por parafina (alimenticia).

b) La capa termo-adherente tiene un espesor muy fino, correspondiendo por ejemplo de 8 a 10 miligramos de producto por cm² de superficie cubierta.

25 3ª. - Perfeccionamientos introducidos en la fabricación de las hojas de papel termo-adherente para



224899

envolver las porciones de queso y otros alimentos de naturaleza física análoga.

Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede y con los fines que se han especificado.

5 Esta Memoria consta de seis hojas escritas por una sola cara.

Madrid, 30 ENE. 1956

P. A.

Alberto de Eizaburu

Por Poder

DG/.