

AÑO 1958

Expediente núm.

240854



240854

# REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

**PATENTE DE INVENCIÓN**

## MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

una **PATENTE DE invención** por 20 años, en España

a favor de

ELABORACIONES PESQUERAS DEL CANTABRICO, S.A.EFESA, de nacionalidad

domiciliado en Bilbao

calle de Rodríguez Arias núm. 31

por:

« PROCEDIMIENTO DE ELABORACION DE UNA CONSERVA ALIMENTICIA »

Nº 6247

Agente Sr.



240854

240854

PATENTE DE INVENCION

que por veinte años, para España y sus posesiones, se solicita a favor de ELABORACIONES PESQUERAS DEL CANTABRICO, S. A.- (EPESA), de nacionalidad española, domiciliada en Bilbao, Rodríguez Arias, 31, (España), por: "PROCEDIMIENTO DE ELABORACION DE UNA CONSERVA ALIMENTICIA".

Memoria descriptiva

La presente Memoria se refiere, como su enunciado indica, a un procedimiento de elaboración de una conserva alimenticia, mediante el cual se obtiene un plato preparado conocido con el nombre de ensaladilla en conserva y apto para su inmediato consumo, lo que constituye una indudable ventaja al no tener las amas de casa que realizar la preparación independiente de los ingredientes que intervienen en su composición que significa una cuantiosa pérdida de tiempo.

El producto obtenido por este procedimiento, es muy apropiado para excursiones campestres, aperitivos, etc., --

240854



1958

etc., precisamente por no requerir una preparación entre-  
tenida, pues, como anteriormente se indica es envasado ap-  
to para su consumo, bastando solo vaciar el envase y aña-  
dirle, en caso necesario, salsa mayonesa, previamente en-  
15 vasada por separado. También es indicadísima su utiliza-  
ción en restaurantes, cafeterías y establecimientos aná-  
logos, por la economía de tiempo que supone al no tener -  
que prepararlo, dando lugar a acumulaciones de servicio -  
con las consiguientes molestias para el público.

20 A continuación se hará una detallada descripción -  
del procedimiento que se preconiza, para el que se solici-  
ta el registro como Patente de Invención con arreglo a --  
las leyes vigentes en materia de propiedad Industrial.

25 Los ingredientes que intervienen en la conserva son  
tratados por separado y una vez mezclados se envasan, que  
dando apto el producto para su venta en el mercado. Las -  
fases del procedimiento son las siguientes:

30 A) - A la recepción de la patata, se realiza una --  
cuidadosa selección en función de su calidad y tamaños y se  
almacena en cámaras secas donde permanece sometida a tempe-  
raturas constantes de 2º a 4ºC por periodos de tiempo com-  
prendidas entre siete y quince días, según la calidad de -  
la patata, con lo que pierde parte de su humedad y se endu-  
rece, lo que es fundamental para las sucesivas operaciones.

35 B) - Finalizada la primera fase del procedimiento, el-

240854



tubérculo es sometido a la acción de máquinas abrasivas para realizar un pelado perfecto simultaneado con un lavado a fondo, para lo que se utiliza una solución al 1 por 1.000 de un derivado cuaternario del amonio en agua.

40 C) - Seguidamente se procede al troceado, después del cual la patata es sometida nuevamente a un lavado a fondo, a base de una solución como la anteriormente indicada, con lo que queda dispuesta para la operación inmediata.

45 D) - La patata, convenientemente lavada y desinfectada, es cocida en agua salada, utilizando para ello pailas abiertas y fuego directo. Realizada la cocción, se dispone en mesas asépticas hasta su total enfriamiento, tomándose la proporción necesaria para su envasado, según el tamaño del envase y fin a que se destina.

50 E) - La zanahoria empleada para la obtención de la conserva, es sometida a análogo procedimiento. El derivado cuaternario del amonio utilizado para el lavado de la misma, la conservará íntegramente su color y dureza, después de haber sido lavadas en su solución, previo el pelado y antes de la cocción.

60 F) - A los anteriores elementos se le agregan en una proporción de un 10% guisantes tratados por un procedimiento análogo a los seguidos con los anteriores productos.

G) - En el momento del envasado y cierre, se le añade una cantidad que representa entre un 10 y un 15% de bonito en conserva, tratado por el procedimiento conocido con el nombre de AL AGUA, y también entozos de un tama-

240854



no adecuado al fin que se destina.

70 H) - Una vez unidos en el envase definitivo los diferentes ingredientes y en la proporción indicada, se procede a la esterilización en autoclaves a contra-presión, dejándolos enfriar en el mismo auto-clave para, -- después de su etiquetado proceder a su almacenamiento o venta.

75 La conserva obtenida por el procedimiento desrrito, resulta de una duración ilimitada y de una presentación y gusto selectos.

80 Descrita suficientemente la naturaleza de la invención de que se trata, se hace constar que los privilegios de concesión del correspondiente Título, habrán de recaer precisamente sobre las particularidades características de las siguientes reivindicaciones:

240854



N O T A

1ª.- "PROCEDIMIENTO DE ELABORACION DE UNA CONSERVA ALIMENTICIA" caracterizada por estar compuesta de patata y zanahoria, previamente tratadas, troceadas y cocidas, a las que se agregan guisantes, también cocidos en una proporción aproximada del diez por ciento, y un diez a quince por ciento de bonito tratado por el procedimiento conocido por el nombre de "AL AGUA".

2ª.- "PROCEDIMIENTO DE ELABORACION DE UNA CONSERVA ALIMENTICIA, según reivindicación anterior, caracterizada porque la patata y zanahoria se almacena independientemente a su recepción en cámaras secas con una temperatura constante, comprendida entre dos y cuatro grados centígrados, hasta comprobar la estabilización del tubérculo, adquiriendo dureza y perdiendo humedad durante este tratamiento, y posteriormente, se pelan por procedimientos mecánicos y se lavan antes y después del troceado con una solución al uno por mil de un derivado cuaternario del amonio, para que conserven íntegramente sus propiedades, cociéndose luego en paila abierta y a fuego directo con agua salada y proceder al envasado, junto con las restantes ingredientes, --- después de haberse enfriado en mesas estériles.

3ª.- "PROCEDIMIENTO DE ELABORACION DE UNA CONSERVA ALIMENTICIA".

Tal y como queda descrito y reivindicado en la presente Memoria descriptiva que consta de cinco hojas foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras.

Madrid

29 MAY. 1958

P.P.