

AÑO 1958

Expediente núm.



246199

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

246199

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. EPESA, de nacionalidad

española domiciliado en Bilbao

calle de Rodríguez Arias, núm. 31

por:

PROCEDIMIENTO O PERFECCIONADO DE ELABORACION DE LA ANCHOA.-

Nº 11495

Agente Sr.

246199



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, Rodriguez Arias, 31, por: "PROCEDIMIENTO PARA EL DESDESCAMADO Y LIMPIEZA DE LA ANCHOA".

Memoria descriptiva

La presente Memoria se refiere a un procedimiento para el desescamado y limpieza de la anchoa, hasta dejarla apta para el fileteado o apertura y el empacado consiguiente.

5 Uno de los mayores problemas que se presenta en la conservación de la anchoa, consiste en el desescamado y limpieza de la misma, operación que se conoce con el nombre de "sobado", en el que mediante frotamiento de anchoa por anchoa, llegan a desprenderse
10 las escamas y partes blancas de las mismas, hasta de-



246199

jar el filete completamente limpio.

15 La operación anteriormente reseñada ha venido haciéndose hasta ahora por procedimiento manual y aunque la mano de obra resulta relativamente barata en los puntos donde se encuentran enclavados los centros fabriles dedicados a esta especialidad, fácilmente se comprende que el producto final ha de quedar considerablemente encarecido por la gran cantidad de tiempo invertido.

20 En numerosas ocasiones se ha tratado de llegar a un procedimiento para lograr el resultado que interesa, o sea, obtener un producto completamente limpio y sin necesidad de tener que recurrir al engorroso sistema de limpiar y frotar
25 pieza por pieza. Hasta el presente ninguno de los ensayados ha dado un resultado satisfactorio por la calidad del producto obtenido que, en unos casos quedaba lesionado en su estructura o era imperfecta la limpieza, o, en el caso de recurrir a procedimientos químicos, llegaban a resultar nocivos
30 para el organismo del consumidor.

Mediante el procedimiento que hoy se preconiza, se evitan todos los inconvenientes anteriormente citados, llegando a la obtención de un
35 producto de excelente calidad, tanto en la pre-



246199

sentación como en sus propiedades alimenticias, sin el empleo de reactivos químicos y solamente con el auxilio de la salmuera, siempre en la misma concentración de veinticinco grados Beaumé y con la
40 única diferencia de someterla primeramente a un escaldado durante el que se verifica un frotamiento puramente mecánico y, posteriormente, un enfriamiento en la misma solución para la preparación de la apertura y empacado.

45 A continuación haremos una detallada descripción del procedimiento cuyo registro como Patente de Invención se solizita.

La anchoa se presenta en la factoría que ha de tratarla en unos barriles o tinajas y en estado de salazón de la que se extrae para su posterior manipulación. En el caso de que se trata, la primera fase del procedimiento consiste en someterla a un enérgico lavado en salmuera a una concentración de 25% B. líquido/concentración que se
50 conserva en todas las operaciones en el tratamiento que se está describiendo.

Una vez eliminada la sal totalmente y cuerpos con los que venía entremezclado el pescado, se le hace pasar a una cesta metálica de poca altura en la que se deberá observar especial cui-
60



246199

dado de que no quede amontonado, sino completamente extendida sobre el fondo de la cesta.

65 Cada una de las cestas preparadas, como se ha dejado indicado, se introduce posteriormente en una paila en la que se halla en ebullición una salmuera de la misma concentración referenciada y que está sometida a un movimiento circular-oscilatorio y alternativo hasta que cada anchoa quede en contacto directo con la salmuera hirviendo, durando esta 70 fase hasta la cochura total del producto que, como es lógico, es función del tamaño y consistencia de la anchoa, debiendo observarse la precaución de que este periodo nunca de los veinte segundos de duración.

75 Finalizada la operación anterior, se extrae la cesta que contiene la anchoa y se vierte ésta en tinajas en las que existe una concentración de salmuera de los mismos grados B. que en las anteriores y que estará provista de abundante hielo 80 para lograr un rápido enfriamiento y escaldado y, posteriormente, se procede a su exprimido, apertura y empaçado.

Por el procedimiento que ha quedado descrito, es total el desprendimiento de la escasez del pescado, 85 así como el de las partes blancas del mismo que



246199

pueden perjudicar la presentación del producto final.

90 Describa suficientemente la naturaleza y objeto de la presente Patente de Invención, se hace constar que el privilegio de concesión de la misma ha de reñer sobre las particularidades características de las siguientes reivindicaciones:



246199

1^a.- "PROCEDIMIENTO PARA EL DESESCAMADO Y LIM-
PIEZA DE LA ANCHOA" esencialmente caracterizado porque
en su primera fase, la anchoa en salazón, y contenida
en cestillas enrejilladas, es sometida a un enérgico
95 lavado en una disolución de salmuera de una concen-
tración de 25% B., durando esta operación el tiempo
necesario para conseguir eliminar la sal y cuerpos
extraños que puedan acompañarla.

2^a.- "PROCEDIMIENTO PARA EL DESESCAMADO Y LIMPIEZA
100 DE LA ANCHOA", según reivindicación primera y caracte-
rizado porque el pescado después de finalizada la
fase de lavado previo, es introducido en pailas que
contienen en ebullición, una solución de salmuera
a la concentración de 25% B., sometiéndose simulta-
105 neamente los cestillos enrejillados que lo contie-
nen, a un movimiento giratorio alternativo para lo-
grar el íntimo contacto del producto con la solución
de salmuera en ebullición, siendo la duración de es-
ta fase de uno a 20 segundos, en función del tama-
110 ño y consistencia de la anchoa, pero observando es-
pecial precaución de que no sobrepase en ningún caso
el tiempo límite indicado.

3^a.- "PROCEDIMIENTO PARA EL DESESCAMADO Y LIMPIEZA
DE LA ANCHOA"? SEGUN ANTERIORES REIVINDICACIONES,
115 y caracterizado porque finalizada la fase de cocción



246199

descrita en la reivindicación segunda, el pescado es sometido a un rápido enfriamiento en recipientes que contienen una disolución de salmuera en la misma concentración que se cita para las fases anteriores, 25^aB. y abundante hielo; logrado este enfriamiento queda terminada la fase final y el pescado apto para posteriores operaciones de exprimido, apertura y enpacado,

4^a.- "PROCEDIMIENTO PARA EL DESESCAMADO Y LIMPIEZA DE LA ANCHOA.

Todo tal y como queda descrito y reivindicado en la presente Memoria descriptiva que consta de siete hojas, foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Madrid, veinticuatro de diciembre de mil novecientos cincuenta y ocho.

CARLOS BALLESTERO
P.P.