



8.11

250866

250866

CERTIFICADO
DE
ADICIÓN

a la patente de invención nº 244.407, por "PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACIÓN DE CARNES Y PESCADOS FRESCOS", a favor de PRODUCTOS DE EXTRACCIÓN Y SENTESIS, S.A., entidad española, domiciliada en Barcelona, calles Llull, 58 y Zamora, 48, por "MEJORAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL!"

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a unas mejoras introducidas en el objeto de la patente principal nº 244.407 gracias a las cuales es dable mejorar todavía en mayor proporción el proceso de conservación de carnes y pescados frescos a que se refiere dicha patente, con la ventaja adicional de que, aparte del aumento de las propiedades bactericidas del producto o baño a que se someten aquellas carnes y pescados, se prolonga en forma efectiva y notable la duración de dichas propiedades, que resultan prácticamente permanentes y sin que ello suponga tampoco alteración

5.

10.

3 JUL



250866

alguna de las condiciones de presentación y organolépticas de los productos tratados.

De acuerdo con la patente principal citada, el proceso se llevaba a la práctica sometiendo las carnes o pescados frescos a un baño formado por una disolución acuosa de un antioxidante (ácido citracónico, galato de isopropilo y similares), cloruro sódico y un sinergista o coadyuvante, tal como el ácido tartárico, cítrico o análogo.

5.

Dicha composición, que dió en la práctica excelentes resultados, fué, sin embargo, mejorada por un primer certificado de adición nº 244.989, en el sentido de aumentar su actividad bactericida, mediante la adición al baño en cuestión de una pequeña cantidad de amonios cuaternarios.

10.

Los resultados obtenidos han sido sorprendentes, si bien se tropieza todavía con la relativamente poca prolongación o permanencia de las cualidades características del baño.

La observación de esta acción poco prolongada de las cualidades del baño de tratamiento, ha llevado al estudio y concepción de las mejoras objeto del presente certificado de adición, gracias a las cuales se solventa prácticamente dicho problema, con la ventaja inherente de lograr una acción bactericida todavía más enérgica. Estas mejoras, se basan en la utilización de los ésteres derivados del ácido paraoxibenzoico y en el gran poder bactericida que se ha podido comprobar que poseen los mismos.

15.

Así, pues, de acuerdo con la invención, las me-

20.

25.

250866

8 JUL



acuosa de antioxidante, cloruro sódico, substancia sinergista o coadyuvante y amonios cuaternarios, en las proporciones previstas, un 0,5 a 2,5 por ciento de ésteres del ácido paraoxibenzoico.

5. 2. Mejoras en el objeto de la patente principal según la reivindicación anterior, que se caracteriza por el hecho de que, en una realización ventajosa, los ésteres del ácido paraoxibenzoico se mezclan previamente con derivados clorados de fenoles, para su adición al baño.

10. 3. Mejoras en el objeto de la patente principal nº 244.407, por "Procedimiento para la conservación de carnes y pescados frescos.

La presente memoria descriptiva consta de cuatro hojas foliadas, escritas a máquina por una sola cara.

Barcelona, a 8 de julio de 1959

PRODUCTOS DE EXTRACCIÓN
Y SÍNTESIS, S.A.

p.a.