

252096

252096

17 SE



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

por VEINTE años

en España, a favor de Dn. Juan Maffé de Escudero y Dn. Jesús Gutierrez Calleja, ambos de nacionalidad española y domiciliados en Madrid, c/.toledo 46, por;

5.-

“NUEVO PROCEDIMIENTO QUIMICO PARA DESALAR EL BACALAO”

M E M O R I A D E S C R I P T I V A .

El presente registro de Patente invención, tiene por objeto garantizar a sus concesionarios, la explotación exclusiva en todo el territorio nacional, de un procedimiento químico para desalar el bacalao, tal como su enunciado indica y se describe a continuación.

10.-

Los recurrentes, tras largos estudios y practicas llevadas a cabo en secreto, han ideado la creación de un procedimiento químico, basado en la colaboración de diversos productos químicos, según se describe a continuación. que dan origen, mediante una sucesión de operaciones, el desalado del bacalao.

15.-

Esencialmente la invención consiste, en introducir en depósitos o carcacas conteniendo agua, bacalao a remojo

20.-

17 SEP



252096

25.- durante un tiempo de 48 horas mínimo, a fin de que pierda sus cualidades de salazón características. Una vez efectuada esta primera operación, es colocado en cámaras desecadoras, a fin de proceder a su deshidratación, y como última operación se le aplica una capa o cobertura espolvoreada de dextrina, con lo que se consigue su conservación indefinida.

Una vez así conseguido se empaqueta en bolsitas de papel parafinado, cuyas bolsas pueden ir precintadas y marcadas con precintos de garantía.

30.- Según un caso de realización práctica del invento, el tiempo que deberán estar en las cámaras de desecación, será de 12 a 15 horas debiendo ser el aire frío, habiéndose colocado previamente en el interior de la cámara una porción de carbón de encina.

35.- El baño a que nos hemos referido más arriba, contendrá, romero, tomillo y cominos previamente hervido, a lo que se adicionará un 2 por 1000 de sacarina.

40.- Describas suficientemente las principales características del invento, se hace constar a los efectos oportunos que, tanto la forma de ejecución, proporciones y materiales a emplear, podrán ser objeto de variación, siempre que con ello, no se cambie altere o modifique la idea fundamental del invento.

45.- Se declaran de propiedad y novedad, para todo el territorio nacional, las siguientes;

REIVINDICACIONES.

50.- la.-Un procedimiento químico para desalar el bacalao, caracterizado, porque se ha previsto introducir bacalao en depósitos de agua que ha sido previamente mezclada con romero, tomillo y cominos, y hervido todo ello con un 2 por 1000

252096<sup>17</sup> SE



de sacarina, en cuyo baño por inmersión permanecerá el producto durante un tiempo no superior a 48 horas, caracterizándose además porque una vez realizada esta operación se procede al secado en cámaras de aire frío durante 12-15-  
55.- horas, previa introducción en las mismas de una porción de carbón vegetal.

2ª.-Nuevo procedimiento químico para desalar el bacalao, caracterizado porque se ha previsto que una vez efectuado el secado, según se ha descrito en la reivindicación anterior, se proceda al espolvoreado y/o cobertura a base de dextrina, consiguiéndose su conservación indefinida.  
30.-

3ª.-NUEVO PROCEDIMIENTO QUIMICO PARA DESALAR EL BACALAO

Todo ello tal y como queda descrito en la precedente memoria descriptiva que consta de tres hojas escritas a máquina por una sola de sus caras.  
65.-

66.-

Madrid 17 Septiembre 1959.

*Rodríguez de*  
*Rueda*