



256374

256374

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

una PATENTE DE INTRODUCCION, por Diez años en España,

a favor de LABORATORIOS MADE, S.A., de nacionalidad

española, residente en MADRID, Marqués de Monteagudo,

nº 23,

por:

"UN PROCEDIMIENTO DE CONSERVACION DE PESCADO PARA ALI-  
MENTACION ANIMAL".



256374

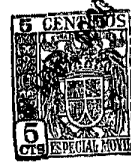
Desde 1.930 con los trabajos de Virtaren en Suecia que desarrolló la hidrólisis del pescado por medio de ácidos minerales, hasta el procedimiento de Merbin de 1.940, que añadía al producto cierta cantidad de melaza, el ensilado de pescado ha ido desenvolviéndose en Dinamarca y Suecia, hasta constituir hoy día un importante capítulo en la alimentación de los animales.

Los varios procedimientos que actualmente se emplean tienen como base la acidificación de las sustancias animales hasta alcanzar un pH de 4 o menos, con lo cual se evitan procesos de descomposición de las proteínas y se llega a obtener una conservación del pescado, lográndose un producto prácticamente casi esteril.

Dos diversas maneras de trabajo conducen a este mismo fin. Una la acidificación directa por medio de ácido sulfúrico, propiónico, clorhídrico, láctico, etc., y, otra indirecta, por medio de la fermentación bacteriana; a través de las bacterias productoras de ácido láctico al hacerlas crecer en un medio adecuado a expensas de la masa de pescado, se obtiene una gran producción de ácido láctico, merced al cual se llega al procedimiento de acidificación necesaria.

Ensayos detenidos han demostrado que es posible obtener mejores resultados en cuanto al producto terminado, agregando al pescado debidamente triturado y mezclado con medio apropiado para el crecimiento de bacterias de ácido láctico, una pasta fermentada con bacterias de ácido láctico, lográndose más rápidamente alcanzar el valor de pH de 4 o menos.

El procedimiento para llevar a cabo la conservación del pescado para la alimentación, consiste en términos generales en lo siguiente:



250374

1º.- Trituración del pescado hasta un grado lo más fino posible. Adición de la substancia hidrocarbonada, melaza, y del cultivo de bacilos lácticos.

5 2º.- Fermentación en tanques o piletas adecuadas durante un plazo de 5 o 6 días, en el que se llega a alcanzar un pH de 3,94, con lo que se llega al final del proceso.

10 La pasta así obtenida puede servir de punto de partida para la producción del nuevo producto, adicionándola en determinadas proporciones a nuevas cantidades de pescado triturado, acelerando con ello el proceso de fermentación de las bacterias de ácido láctico, ya que de esta forma los enzimas aditivos de éste han desarrollado sus propiedades con mayor intensidad.

15 3º.- Esta pasta así obtenida es susceptible de mezolarse con una materia seca vegetal para absorción de las substancias vitamínicas y grasas que en la parte líquida de la pasta se encuentran, desecándose después esta mezola hasta el contenido de humedad que las leyes permiten.

20 Descrita suficientemente la naturaleza del presente registro de Patente de Introducción, se hace constar expresamente que cualquier modificación de detalle que se introduzca en la misma, se considerará incluida dentro de esta protección en tanto no altere o modifique esencialmente su finalidad característica.

25 Por último, se declaran de novedad y utilidad, las reivindicaciones que se consignan en la siguiente

N O T A

30 1º.- UN PROCEDIMIENTO DE CONSERVACION DE PESCADO PARA ALIMENTACION ANIMAL, que se caracteriza porque una vez triturado el pescado hasta que quede finamente dividido, se le adicionan



256374

sustancias hidrocarbonadas, para el cultivo de bacterias del ácido láctico, obteniéndose su fermentación en los recipientes adecuados hasta llegar a un pH de 3,94.

5 2ª.- UN PROCEDIMIENTO DE CONSERVACION DE PESCADO PARA ALI-  
MENTACION ANIMAL, según la reivindicación anterior, que se ca-  
racteriza porque la pasta fermentada para fines de inoculación  
se incorpora periódicamente a nuevas cantidades de pescado,  
con lo que se consigue la aceleración del proceso de fermenta-  
ción de las bacterias de ácido láctico por la mayor intensidad  
10 del desarrollo de las propiedades de los enzimas aditivos.

3ª.- UN PROCEDIMIENTO DE CONSERVACION DE PESCADO PARA ALI-  
MENTACION ANIMAL, según las reivindicaciones anteriores, que  
se caracteriza porque la sustancia nutricia de las bacterias  
del ácido láctico se mezclan con la pasta fermentada anterior-  
15 mente por bacterias lácticas, y se inocula a la pasta de pesca-  
do.

4ª.- UN PROCEDIMIENTO DE CONSERVACION DE PESCADO PARA ALI-  
MENTACION ANIMAL, según las reivindicaciones anteriores, que  
se caracteriza porque la pasta obtenida constituye el producto  
20 para la alimentación animal mezclado con una materia seca vege-  
tal para la absorción por ésta de las sustancias vitamínicas y  
grasas que en la parte líquida de la pasta se encuentran, dese-  
cándose ulteriormente la mezcla hasta llegar al contenido de  
humedad requerido.

25 5ª.- "UN PROCEDIMIENTO DE CONSERVACION DE PESCADO PARA ALI-  
MENTACION ANIMAL".

Todo conforme ha quedado descrita en la presente memoria,  
que consta de cuatro páginas mecanografiadas.

Madrid, 9 de Marzo de 1.960.

EL AGENTE OFICIAL,