

17 JUN 1967



264958

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se presenta para unir a la solicitud

de

1er. CERTIFICADO DE ADICION

en

E S P A Ñ A

a nombre de ABACO, ACEITES DEL BAJO ARAGON Y COLONIALES S. A.
entidad española, establecida en C/ta. de Primo Lacasa 11, Al-
caliz, Teruel, por:

"SOLUCIONES INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL"
núm. 250.030, expedida el 6 de Octubre de 1960, por: "Un
procedimiento para obtener un producto de transformación
de la aceituna".

En su patente principal n.º. 250.030, la solicitante ha des-
crito un procedimiento para la obtención de un nuevo producto
de la aceituna, siendo la fase final de este procedimiento una
crema de aceituna convenientemente aderezada.

5 EL objeto de esta adición es, por una parte, complementar
la descripción del procedimiento dada en la Patente principal,
para que no existan dudas en su comprensión, indicando algunos
ejemplos concretos de realización, para que en modo alguno pue-
da decirse que la descripción de la Patente principal no es com-
10 pleta. La solicitante entiende que sí lo es, pero quiere alejar



264958

inclusó la más ligera duda sobre el carácter completo de tal descripción.

En la Memoria de la Patente principal se ha dicho que la aceituna se somete a una operación de deshuesado, la aceituna deshuesada se tritura luego hasta obtener una pasta finísima y densa y esta pasta se somete a una acción de batido, con incorporación simultánea de la composición de aliño que se desee.

Se ha visto ahora que es preferible proceder a la operación de aliño sobre la aceituna entera, realizándose en forma semejante a la que se viene utilizando para la preparación de la aceituna de mesa, proceder luego al deshuesado de esta aceituna aliñada, y molienda de la aceituna deshuesada hasta la obtención de una pasta granular y en la adición por batido a esta pasta de agentes conservadores, aromatizantes, correctores del sabor, anti-enranciantes y antifermentantes, en la manera que cualitativa y cuantitativamente se señala en lo que sigue.

Quizás la mejor forma de comprender el procedimiento completo de obtención de aceituna sea por el siguiente Ejemplo específico de realización:

EJEMPLO

Se toman aceitunas seleccionadas de Alcañiz, de grado de madurez adecuado, se clasifican para eliminar las defectuosas y se someten a la primera fase de aderezo, que consiste en un tratamiento químico con una solución de sosa cáustica en agua al 2%, en la cual se mantienen las aceitunas durante un período de tiempo suficiente (ocho horas, por ejemplo) para que el álcali penetre hasta las proximidades del hueso. Después de retirarlas del baño de sosa, las aceitunas se someten a dos lavados con agua clara, de doce horas de duración cada uno.

La aceituna procedente de esta primera fase del aderezo se pasa a la segunda fase, que consiste en un período de repo-

264958



so de 3 o 4 meses en recipientes que contienen una salmuera al 8% con hierbas aromáticas tales como tomillo, hinojo y jara y con adición de derivados lácticos bien conocidos que aceleran la fermentación de la aceituna, todavía con hueso.

5 La aceituna así aderezada se halla en condiciones de consumo. Se somete a un lavado con detergentes no iónicos y catiónicos (bien conocidos en el comercio) y con abundante agua dejando así el fruto completamente de gérmenes libre y dispuesto para la segunda parte del tratamiento, que es la
10 que afecta directamente al invento.

Esta segunda parte del proceso se inicia desnuesando el fruto mediante una máquina adecuada, por ejemplo en la máquina tipo Acapulco, que extraiga el hueso y deje el fruto entero que, a continuación, es pasado a un molino coloidal que da
15 un producto molido de consistencia granular, en el que no pueden apreciarse trozos de piel.

La pasta así obtenida se pasa a una batidora-mezcladora donde se le adicionan diversas sustancias durante un tiempo de batido suficiente hasta que el producto quede completamente
20 acabado, listo para el envasado que se realizará convenientemente en máquinas automáticas dosificadoras y en envases de cierre estanco.

Aun cuando los productos a adicionar en esta fase de batido pueden ser muy diversos, la fórmula que se cita a continuación es típica e ilustrativa de los productos a añadir a
25 la pasta y se cita únicamente como ejemplo para permitir la perfecta compresión del invento.

Pasta de aceituna obtenida en la
operación de molienda citada 5 Kgs.
30 margarina 300 grs



17

- Extracto de naranja. 0,35 grs.
- Acido sórbico. 2,5 grs.
- Acido cítrico. 5 grs.
- Acido benzoico 5 grs.
- 5 Azúcar. 5 grs.
- Timol. 0,5 grs.
- Sal común 5 grs.

Se verá que en esta mezcla existen productos aromatizantes (extracto de naranja), productos anti-enranciantes y anti-fermentantes (ácidos) y productos correctores del sabor (ácido cítrico y azúcar) y claro está que estos productos pueden sustituirse por otros de función semejante.

Es claro que las condiciones de aliño o de aderezo pueden también ser muy variadas; por ejemplo, podría pensarse en añadir pescado fresco o en conserva, frutas y conservas vegetales, etc.

Asimismo y como antes se dice, en lo que se refiere a los productos conservadores y anti-enranciantes, la selección es muy amplia y está dentro del alcance de cualquier técnico en esta materia.

Evidentemente, el ejemplo que se ha dado en lo que antecede no tiene por objeto limitar el invento, puesto que puede variarse la clase de los productos añadidos sustituyéndolos por otros equivalentes y también la cantidad de los mismos puede modificarse tomando como base la citada.

Por consiguiente, la descripción que se ha dado en este Certificado de Adición que constituye un cuerpo unitario con su patente principal n.º. 256.336, aclara de un modo completo el alcance y fases del procedimiento.

264958



- N. O. T. A. -

Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de este primer Certificado de Adición, en España, son los siguientes:

5 1.ª.- mejoras introducidas en el objeto de la patente principal n.º 250.630, o sea, en un procedimiento para obtener un producto de transformación de la aceituna, que se caracteriza porque el procedimiento completo comprende las operaciones siguientes; aderezo de aceitunas seleccionadas de grado de madurez adecuado y clasificadas mediante un tratamiento 10 químico con una solución alcalina, en la cual se mantiene la aceituna durante un periodo de tiempo suficiente; lavado posterior con agua abundante de la aceituna tratada con la solución alcalina; operación de aderezo o aliño propiamente dicha, consistente en someter la aceituna en recipientes 15 que contienen una salmuera con hierbas aromáticas, en la forma usual, y con adición de derivados lácticos; lavado de la aceituna aderezada con detergente; deshuesado de la aceituna entera aliñada; molienda de la aceituna deshuesada hasta obtener un producto de consistencia granular; incorporación, por 20 batido, a la pasta así obtenida, de sustancias complementarias, tales como margarina, sustancias aromatizantes tales como extracto de naranja, sustancias antienranciantes y antifermentantes, tales como ácido sórbico, ácido cítrico y ácido benzoico y timol y sustancias correctoras del sabor, tales como el azúcar y ácido cítrico, aparte de añadir la cantidad de sal común 25 que se estime adecuada, con lo que el producto queda terminado y listo para el envasado.

2.ª.- mejoras intriducidas en el objeto de la patente prin-

264958



capital Núm. 256.636.

Tal y como se ha descrito en la memoria que antecede, y para los fines que se han especificado.

Esta memoria, consta de seis hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid,

F. A.
[Handwritten signature]

CV.