

266072



266072

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a una solicitud de Patente de Invención por veinte años, para España y sus Posesiones, por "UN PROCEDIMIENTO PARA EL ENVASADO DE PRODUCTOS JUGOSOS QUE EVITA LA PERDIDA DE HIDRATAACION Y MERMA DE DICHOS PRODUCTOS", a favor de D. Benito Fernández Coya y D. José Antonio Argüelles Bengoches, de nacionalidad española, residentes en Oviedo, calle General Elorza 46 - 50.

=====

La presente invención recae sobre un procedimiento para el envasado de productos jugosos, mediante el cual se evita la deshidratación y la consiguiente merma de dichos productos, como consecuencia de lo cual, tales productos, especialmente la carne de frutas en conserva (aunque también es aplicable a cualquier otra clase de productos en conserva) se mantienen íntegras todas las cualidades de dicho producto durante todo el tiempo en que se halla envasado hasta su consumo.

Hasta la fecha presente, para el envasado de las carnes



266072

10 de frutas en general, cuando se realiza en cajas de madera,
de tamaño adecuado, se viene empleando de un modo general y
sin excepción un papel grueso, sulfurizado, o similar, que se
coloca como guarnecido interior del envase, sin otra finali-
dad que la de evitar el contacto directo del producto con las
15 paredes interiores del envase.

En tales condiciones se producen infinidad de inconvenien-
tes y perjuicios, puesto que el producto, una de cuyas cuali-
dades estriba en ser jugoso, va destilando su propio líquido
llegando incluso a manchar la caja en que se envasa, por capi-
20 laridad, incluso en su cara externa, siendo éstos líquidos pe-
gajosos, las cajas, al quedar manchadas, sufren la adherencia
del polvo, insectos, suciedad, etc., teniendo un aspecto repe-
lente; más no es sólo éste el inconveniente, sino que también
el producto merma muy considerablemente, y con la merma se pro-
25 ducen cambios en el sabor, en el tamaño y en el peso del pro-
ducto así envasado.

Con el procedimiento del envasado objeto de ésta inven-
ción, el problema se resuelve de una manera absoluta, ya que
se evita por completo la deshidratación del producto, y por
30 consiguiente, ni merma, ni pierde cualidades de sabor ni de
peso, y como consecuencia, al no haber deshidratación, no hay
fuga ni tranvase de líquido, y por tanto la caja permanece
siempre limpia e impecable. Por otra parte, las cualidades de
conservación del producto son óptimas por cuanto permanece ais-
35 lado del aire exterior, y no pueden presentarse los fenómenos
naturales de oxidación ni descomposición que sufren todos los
cuerpos inertes en más o menos intensidad, a su contacto.

En términos generales, el procedimiento del envasado con-
siste en lo siguiente: El envase superior es una caja de tipo



266072

40 convencional, de cartón, madera, o cualquier otra materia
conveniente, de dimensiones adecuadas; dentro de ésta caja,
se acopla una cobertura interna que sigue las mismas líneas
de la caja, y que por tanto tendrá la forma que tenga ésta;
45 tal cobertura interna está formada por un recipiente de po-
litheno o cualquier otra materia plástica no rígida similar,
impermeable, no porosa, inodora e insípida, a fin de que no
transmita ni gusto ni olor al producto en conserva y lo ais-
le de los agentes externos; una vez acoplada ésta forradura
de manera que todas sus caras laterales y la inferior se aco-
50 plen a las paredes laterales y fondo del envase, se procede
al vertido de la pasta o masa del producto a conservar y en-
vasar, recién elaborado, cuando aún está líquido y a elevada
temperatura; o bien se trocea una masa fría al tamaño del en-
vase.

55 Pasada ésta fase de acoplaje de la cobertura y llenado,
se pasa a una fase de enfriamiento del producto vertido has-
ta que éste, al enfriarse, quede solidificado en el grado de
densidad necesario y con la hidratación necesaria que se con-
sidere deseable. Al producirse el enfriamiento y solidificar-
60 se la masa dentro del receptáculo de politheno, queda forman-
do un bloque dentro del mismo; pero con la doble ventaja de
no sufrir adherencias indebidas al mismo, y al propio tiempo,
conseguir un aislamiento total de las paredes internas de la
caja, eliminándose en absoluto todo contacto con la misma.

65 Seguidamente, y para completar el envasado, se procede-
rá a aplicar una lámina del mismo material sobre la superfi-
cie superior de la masa, y doblar sobre ella los bordes del
receptáculo de materia plástica, que se han provisto de mane-
ra que sobresalgan lo suficiente de la superficie superior de



286072

70 la masa envasada, para poderse doblar sobre la misma, inter-
calando la lámina superior que cierra totalmente éste receptá-
culo, pudiendo procederse a una soldadura posterior de dichos
bordes y lámina, o no, a voluntad, pues la adherencia neces-
75 ría puede quedar lograda por la pimple presión de la tapa del
envase; en algunas circunstancias puede variarse el material
de ésta lámina de cierre, e, inclusive, llegarse a prescindir
de ella en ciertos casos.

Es obvio señalar que la materia "politheno" citada, no
tiene cartácter limitativo alguno, ya que éste material se
80 cita a título de ejemplo y para mejor comprensión de la memo-
ria; pero puede usarse cualquier otro material similar de la
gama de plásticos, que reúna las condiciones esenciales de im-
permeabilidad, y sea inodoro, insípido y no contenga ni pigmen-
taciones ni características perjudiciales ni para el producto
85 ni para el consumidor; cabiendo por tanto en la invención cuan-
tas variantes de realización sean factibles dentro del cuadro
general de la misma, sin que éste se altere.

- - - - -

90 NOTA.- Descrito suficientemente lo que antecede, sólo resta
señalar que lo que se declara nuevo y propio de los solicitantes
es lo contenido en las siguientes:

REIVINDICACIONES

95 1 - Un procedimiento para el envasado de productos jugo-
sos, que evita la pérdida de hidratación y merma de dichos pro-
ductos, caracterizado por el hecho de que como fase inicial
se procede a aplicar al interior de un envase una cobertura
interna constituida por un receptáculo de un material esen-



266072

100 cialmente no poroso, impermeable, inodoro e insípido, no rí-
gido, poniendo especial atención en el hecho de que las su-
perficies en contacto con las paredes internas del envase ex-
terior, quedan tersas; siendo dicho receptáculo abierto por
su cara superior, a continuación de lo cual se produce el
vertido del producto a envasar, dentro de dicho receptáculo
cuando el producto mencionado está en estado esencialmente
105 líquido y a elevada temperatura.

2 - Un procedimiento, según reivindicación 1ª caracteri-
zado porque como fase siguiente se procede al enfriado del
producto vertido, hasta que éste toma la forma pastosa por
haber llegado al grado de densidad deseado de solidificación,
110 quedando formado un bloque dentro del receptáculo de que se
ha hecho mención, pero sin adherirse indebidamente al mismo,
y aislado por éste de las caras interiores del envase; lle-
gando a ocupar la masa del producto envasado una altura infe-
rior a la de los bordes libres del receptáculo mencionado.

115 3 - Un procedimiento, según reivindicaciones 1 y 2, ca-
racterizado porque una vez enfriada y pastificada la masa del
producto a envasar, con el grado de hidratación requerido, se
procede a la aplicación directa sobre la superficie superior
de la misma, de una lámina del mismo material de que está
120 constituido el receptáculo aislante antes descrito, doblán-
dose los bordes libres del mismo sobre dicha lámina y proce-
diendo a su soldadura ulterior, quedando el producto envasado
totalmente incomunicado de todos los agentes externos; tras
lo cual se procede al cierre del envase exterior convencio-
125 nal.

4 - UN PROCEDIMIENTO PARA EL ENVASADO DE PRODUCTOS JU-



266072

GOSOS, QUE EVITA LA PERDIDA DE HIDRATACION Y MERMA DE DICHOS PRODUCTOS.

=====

130

Todo según queda descrito en la presente Memoria, que consta de seis hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara, con un total de ciento treinta y dos líneas.

Madrid, 25 de Marzo de 1.961

p.a.