

286 795



286795

PATENTE DE INVENCION

por VEINTE años

a favor de Don Carlos ANTON MACIA

de nacionalidad española

residente en ELCHE (Alicante), Dr. Ferran, 63

por: "UN PROCEDIMIENTO DE CONFITADO DE DATILES"

- - -

Memoria descriptiva

La presente invención, tal y como su enunciado indica, recae sobre un procedimiento de confitado de dátiles, que al constituir una verdadera novedad en nuestro país, el recurrente pasa a ponerlo al amparo de las leyes que en materia de

5.- Propiedad Industrial, rigen en nuestro país.

El recurrente, en su calidad de técnico en la materia, ha podido comprobar que existiendo en nuestro territorio nacional abundancia de dátiles, a este fruto no se le saca el provecho debido y por el contrario se dá el paradógico caso

10.- que siendo España país productor de dátiles, los existentes

286795



en el mercado han de ser importados del extranjero y aquí en nuestro país, son manipulados para su presentación en el mercado.

5.- La tónica seguida hasta ahora con los dátiles producidos en nuestro país y motivado a que su sabor no es agradable al paladar, es dejarlo madurar completamente en el árbol y por tanto, ya su comercio no resulta nada rentable por tener poco aguante en este estado, lo que le hace imposible su traslado a otros sitios del país y menos aun al extranjero, por no llegar en condiciones de salubridad, por lo que el valor de esta fruta según se puede comprobar, es bastante limitado.

10.- A la vista de estos inconvenientes y tras prolongados ensayos a satisfacción, el solicitante ha adoptado un procedimiento que viene a solventar estos inconvenientes y como consecuencia, nuestros dátiles pueden salir al mercado con todas las garantías precisas, no solo respondiendo a un perfecto estado de madurez, sino también de conservación inalterable dado los elementos integrantes de este nuevo procedimiento.

15.- La realización práctica de este procedimiento, se lleva a cabo de la siguiente manera.

20.- Como primera fase u operación, se toma el dátil ya maduro, esto es, cuando pasa del color verde al amarillo y se procede al pinchado del mismo en toda su superficie y de forma irregular, de suerte que estos pinchazos calen hasta el hueso.

25.- Seguidamente y en una cámara conveniente, se les somete a los dátiles en conjunto, a una acción enzufradora y en un plazo de tiempo prudencial a fin de que vayan perdiendo el sabor amargo y tras lo cual, se procede a un enérgico lavado.

30.- A renglón seguido se procede por los medios usuales, bien sean mecánico o manuales, a desproveerles de la piel y de for-



ma que en el cuerpo del mismo no quede rotura alguna, procediéndose seguidamente a un nuevo lavado y siempre con agua a la temperatura ambiente.

5.- Una vez obtenida esta operación se hierven hasta una total cocción que nos demuestre estar en su punto justo y entonces es cuando se inicia el proceso de almibaración progresiva hasta llegar a 36 grados Baume.

10.- Terminada la anterior operación se procede a depositarlos racionalmente en los recipientes estancos y esterilizados en que han de ser expedidos en el mercado, adicionándosele un jarabe de almibar de 18 á 20 grados Baume aproximadamente y procediendo al cerrado del envase, pudiendo igualmente glasearse o escarcharse por los medios usuales a fin de poder ser mostrados en otros tipos de presentación, como también lo podrá ser tras el último proceso de almibaración descrito, ser sometidos dichos frutos tratados, a un baño o cobertura de chocolate y tras su secado, acondicionarse en los respectivos envases para su expedición en el mercado.

15.- En esencia, estas son las características principales de la invención que se preconiza, en las cuales será factible la introducción de toda clase de detalles que la práctica pueda aconsejar, siempre y cuando que las modificaciones que se introduzcan, no cambie, altere o modifique la esencialidad de la invención.

20.- N O T A

25.- Se declaran de novedad y propiedad en España, el contenido de las siguientes:

R E I V I N D I C A C I O N E S

30.- 1ª.- Un procedimiento de confitado de dátiles, caracterizado por constituirse de una serie de operaciones, de las cua-



les, la primera consiste en tomar el fruto ya maduro, esto es, cuando pasa del color verde al amarillo y tras la correspondiente clasificación del mismo, se procede a un ininterrumpido pinchado del mismo en toda su superficie, hasta calar

5.- al hueso, siendo sometido seguidamente a la acción enzufradora a través de una cámara prevista para este fin y durante un plazo prudencial a fin de que el fruto pierda el sabor amargo de que está dotado, procediendo seguidamente a su lavado externo para eliminar impurezas.

10.- 2ª.- Un procedimiento de confitado de datiles, según reivindicación anterior, caracterizado porque como fase posterior se procede al pelado del fruto, permaneciendo entero y tras esto, hay que proceder a un nuevo lavado y siempre con

15.- agua a la temperatura ambiente, tras lo cual se procede a la cocción del fruto y una vez superado este proceso, se inicia el de almibaración progresiva hasta llegar a 36 grados Baume, y tras el correspondiente escurrido, se procede a someterlos a la adición de un jarabe almibarado de 18 á 20 grados Baume para su enlatado y expedición al mercado, a un glaseado o es-

20.- carchado como variante de presentación del caso anterior, o simplemente tratarlos con un baño o cobertura de chocolate a modo de bombón.

3ª.- UN PROCEDIMIENTO DE CONFITADO DE DATILES.

Todo ello conforme se describe en la memoria que antecede que consta de CUATRO hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 5 de Abril de 1.963