

289652



PATENTE DE INTRODUCCION

que por diez años, para España y sus Posesiones,
se solicita a favor de Don Alois MEYER, de na-
cionalidad alemana, domiciliado en Regensburg,
Weise Lilienstr. 5. (Alemania), por: "PROCEDIMIENTOS CON SUS DISPOSITIVOS CORRESPONDIENTES, PARA EL EMPAQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS".

Memoria descriptiva

Es deseo moderno evitar y eliminar todos los trabajos caseros superfluos, por ello presenta el empaquetado de artículos alimenticios, especiales problemas. Antes era corriente en excursiones largas, llevar consigo conservas y consumir

5



éstas en el lugar elegido. Un gran inconveniente de las latas de conserva, es la necesidad de su apertura con herramientas especiales y otra la dificultad de destruir los envases vacíos que ya no se pueden volver a utilizar o simplemente abandonarlos. Con frecuencia se encuentra uno con latas de conservas oxidadas en el campo, incluso después de pasados años de su utilización. Igualmente existen estas dificultades en cabañas, casas de fin de semana, etc., y principalmente la de tirar las latas de conservas vacías.

Para resolver este inconveniente, sirve la propuesta del presente invento. Para ello se planteó el problema de preparar un envase para fines de semana para tener preparados ya para su utilización rápida en la mesa, productos alimenticios ya escaldados, cocidos y asados. La solución del problema consiste en que se ha previsto una bolsa transparente, p. ej. de hoja de celulosa, que resiste el escaldado, preferentemente el cocido, y que



está herméticamente cerrada.

Bolsas para conservar o bolsas transparentes, por ejemplo, de hojas de celulosa, o similares son conocidas, aunque solo para artículos alimenticios que han de consumirse sin tener cocinados y en frío, como queso, fruta y similares, pero no para artículos alimenticios preparados para la mesa, que han de ser sometidos primero a un tratamiento por vapor y después han de ser consumidos igualmente calientes.

La ventaja especial de la nueva empaquetadura, consiste en que para la utilización no se precisa ya cocinar o hacer una larga preparación, sino que basta un sencillo calentamiento hasta llegar a la temperatura deseada, para su consumición. Mediante el cierre hermético se consigue, de una parte, una conservación más larga y de otra parte, se evita toda otra molestia debida al olor, siendo posible su vaciado, soltando el cierre en forma de muletilla, sin utilizar ninguna herramienta. Por consiguiente, para preparar los alimentos que se han



de consumir en un fin de semana, es suficiente con que el contenido del envase, que está ya preparado para la mesa, se mantenga fresco solo durante unos días. En frigoríficos o neveras, existe, naturalmente, la posibilidad de una conservación más larga de una o dos semanas o más. Con el envase inventado es posible ofrecer alimentos caros, preparados ya para la mesa y en porciones medidas, prácticamente al mismo precio que la mercancía cruda, de forma tal, que la señora de la casa solo tenga que calentar los alimentos y por ello el tiempo que le queda libre, puede dedicarlo a otros trabajos o a su recreo. De este modo, en muchísimos casos, se ahorra completamente la necesidad de ayuda para trabajos de casa.

También obtienen ventajas los hoteles. Los alimentos que son suministrados por industrias especializadas o preparados en los propios restaurantes, pueden ser vistos directamente por la persona que los va a consumir antes de pedirlos y ser así elegidos sin que sea posible tocarlos, por



Lo antihigiénico o por cualquier otro perjuicio. El cliente puede ser servido así en un tiempo mínimo.

Un ejemplo de utilización del invento está representado en la figura: En una bolsa para conservar alimentos frescos, hechos por ejemplo, con una manga transparente o de celulosa 1, se han introducido coles fermentadas 2, y salchichas 3, ya preparadas y cocidas. La bolsa se ha cerrado por su lado inferior, por medio de una costura soldada, 4 mientras que el cierre superior se forma de tal manera, que el final 5, de la manga es recogido y doblado alrededor de una muletilla 6', y se sujeta fuertemente con una goma u otro procedimiento similar. En vez de una muletilla también se puede utilizar un cierre con una grapa o pinza. Para la preparación se llena la bolsa con el contenido de comestibles, encontrándose todavía calientes. La temperatura se elige de tal manera, que se produzca un fuerte enrarecimiento del aire. Entonces se aprieta la bolsa todo lo posible alrededor del contenido, se cierra y a



4 38

continugación se enfría. Con ello se encoge o disminu-
ye de volumen el contenido y la bolsa se repliega,
formando pliegues apretados sobre el contenido. De
este modo se consigue la máxima resistencia para el
90 desarrollo de las bacterias. En el ejemplo hemos
supuesto salchichas asadas y coles fermentadas.
Naturalmente, que el contenido lo pueden formar
otros alimentos cocidos o asados.

Tal como se indica en el dibujo, en las
95 líneas de puntos, también se puede cerrar la segun-
da parte de la manga por medio de una muletilla 6'.
En este caso se puede someter la bolsa para la pre-
paración de acabados para la mesa, a una temperatu-
ra más elevada, mientras que en el caso de un co-
100 sido por soldadura 4, no se debe sobrepasar una
temperatura máxima que habrá de ser menos elevada.
Naturalmente, también pueden ser cerradas las dos
partes de la manga, cada una mediante un cosido
por soldadura.

105 Tal como se vé, el invento es apto, lo



Mismo para resolver favorablemente el problema de alimentación del fin de semana, que para el descanso del trabajo del ama de casa y la simplificación de la industria hotelera.

110 Describa suficientemente la naturaleza de la actual Patente y las posibilidades de su realización práctica, se hace constar, a los efectos oportunos, que dentro del ámbito de la invención, podrán ser introducidas todas aquellas variantes que se crean aconsejables, siempre y cuando que con las variantes citadas no se altere, cambie o modifique la esencialidad del procedimiento y dispositivos propuestos.

115

NOTA

120 En Resumen, la Patente de Introducción que, por diez años, se solicita registrar en España, deberá recaer sobre las siguientes:



REIVINDICACIONES:

1ª.- "PROCEDIMIENTO CON SUS DISPOSITIVOS

CORRESPONDIENTES, PARA EL EMPAQUETADO DE PRODUCTOS

ALIMENTICIOS" de acuerdo con cuyo procedimiento, los
125 productos comestibles a empaquetar, se introducen en
estado caliente en una bolsa flexible e impermeable,
de modo que la temperatura de los productos provoque
un fuerte enrarecimiento del aire contenido en su in-
terior, procediéndose seguidamente a reducir el volú-
men de la bolsa, por presión alrededor de su contenido,
130 a cerrar la misma y a enfriarla para conseguir la má-
xima resistencia al desarrollo de las bacterias.

2ª.- "PROCEDIMIENTO CON SUS DISPOSITIVOS

CORRESPONDIENTES, PARA EL EMPAQUETADO DE PRODUCTOS

ALIMENTICIOS", que se caracteriza porque la bolsa flexible
135 e impermeable referida en el apartado anterior, se cons-
tituye preferentemente en celulosa que resista la tem-
peratura de ebullición, cuya bolsa se cierra herméti-
camente por medios adecuados.

3ª.- "PROCEDIMIENTO CON SUS DISPOSITIVOS

CORRESPONDIENTES, PARA EL EMPAQUETADO DE PRODUCTOS

140



ALIMENTICIOS", que se caracteriza porque, facultativamente, una de las mangas de la bolsa flexible e impermeable referida en apartados anteriores, se cierra mediante una costura de soldadura y la opuesta a través de una muletilla.

145

4*.- "PROCEDIMIENTO CON SUS DISPOSITIVOS CORRESPONDIENTES, PARA EL EMPAQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS", caracterizado porque, facultativamente, las dos mangas de la bolsa flexible e impermeable referida en apartados anteriores, se cierran respectivamente mediante muletillas.

150

5*.- "PROCEDIMIENTO CON SUS DISPOSITIVOS CORRESPONDIENTES, PARA EL EMPAQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS", caracterizado porque facultativamente, las dos mangas de la bolsa flexible e impermeable referidas en apartados anteriores, se cierran respectivamente mediante costuras de soldadura.

155

6*.- "PROCEDIMIENTO CON SUS DISPOSITIVOS CORRESPONDIENTES, PARA EL EMPAQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS".

160



Todo tal y como queda descrito y reivindicado en la presente Memoria descriptiva que consta de diez hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara, a la que se acompañan los dibujos que la ilustran.

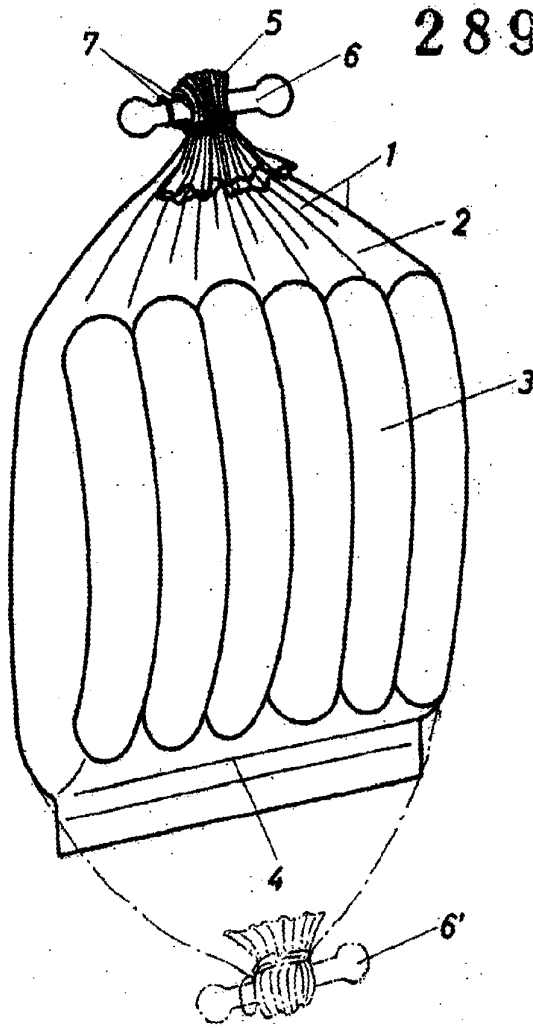
Madrid, 4 JUL 1900

CARLOS BALLESTERO

P. P.



289652



Madrid, 24 de Julio

ESCALA VARIABLE

