



297285

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a una

PATENTE DE INVENCION

por VEINTE años

para todo el territorio español

a favor de:

RICO FOSSI Y CIA, S.L.

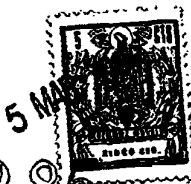
entidad española

establecida en NERJA (Málaga).

Por:

"PROCEDIMIENTO DE PREPARACION DE CONSERVA DE
BATATAS".

—:: o o o ::—



297285

El procedimiento que se describe en la presente Memoria Descriptiva, que se une a solicitud de registro como Patente de Invención, aporta gran ventaja sobre todo lo conocido actualmente al permitir presentar

5.- las batatas en una forma de conservación totalmente nueva é incluso con nuevo paladar.

Las solas ventajas y novedades expuestas ya serían suficiente motivo para alcanzar el registro que se solicita, ya que lo batido que se halla el

10.- mercado y la industria de la conserva en dulce hace realmente muy difícil la creación de nuevos sabores.

Sin embargo esta no es la sola ventaja, sino que hay que añadir que se logra dar a la batata un buqué o sabor que une a su novedad como queda dicho,

15.- la condición de ser muy agradable, para todos los paladares.

El procedimiento lleva consigo, una gran rapidez en su ejecución que acorta los tiempos de preparación.

Al mismo tiempo es muy barato de realizar,

20.- siendo utilizables los aparatos y dispositivos de cualquier buen obrador de pastelería ó industria conservera, sin mas innovación que utilizarlos con el sentido y dirección que marca la nueva pauta.

La confitura mantiene sus cualidades de conservación de calidad y paladar durante tiempo, prácticamente indefinido lo que lleva consigo la ventaja de que no se trata de una confitura de temporada, sino que pasa a incrementar la variación en las posibilidades de selección de vegetales en conserva en cualquier

25.- época del año.

30.-



297285

Se alcanza una absoluta homogeneidad en los lotes, de tal suerte que no hay posibilidad de que un mismo paladar llegue a establecer diferencia entre las producciones de fechas inmediatas o remotas.

5.- Permite alcanzar preparado de calidad competitiva con cualquier otro dulce del mercado nacional o extranjero.

10.- Emplea solamente productos de origen nacional, sin disminuir por tanto, el caudal de divisas. Antes al contrario, por las ventajas anunciadas se alcanza posibilidad de exportación del producto obtenido, con la correspondiente repercusión en la balanza de pagos.

15.- Reune por tanto características mas que suficientes para aspirar en derecho al privilegio del registro que se solicita al amparo de lo prevenido al objeto por el vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial.

20.- Sustancialmente el procedimiento consiste en una serie de operaciones todas ellas subordinadas al fin que se persigue de forma tal que si se altera su orden de ejecución, o las características de cada una o cualquiera de ellas no es posible alcanzar la meta propuesta.

25.- Las materias de arranque primas, vienen dadas por las batatas, miel de caña y los correspondientes anti fermentos, dispuestos o autorizados por Sanidad.

30.- No se puede utilizar ninguna otra clase de almibar o jarabe, sino solamente miel de caña, siendo esta una característica muy destacada, por ser único en el Mundo, este procedimiento en el que solamente se emplea este componente, excluyendo cualquier otro, y

297285



a cuya propia naturaleza vienen vinculados los datos del procedimiento.

Es tan importante este detalle, que si en la fabricación, por accidente se produce una evaporación mayor de la calculada, solo admite enmienda, mediante la adición de miel de caña, pero de ninguna manera almibar u otro edulcorante conocido.

Partiendo de la batata arrimada a la instalación, la primera operación es la limpieza o lavado de las batatas, que se puede realizar en canales de arrastre mediante agua o si este elemento no es abundante en la zona de explotación del invento, se emplea aspersión prolongada hasta que las batatas queden perfectamente limpias y exentas de tierra que por razón natural arrastran.

Inmediatamente después y sin secarse se pueden pasar a clasificar atendiendo a los tamaños, para los cuales existen dos procedimientos actualmente en el mercado é incorporables a la línea de trabajo.

Si la fábrica es corta, entonces por selección a mano pasando las batatas por una cinta transportadora sobre la que personal idóneo situado a uno y otro lado de la banda, va retirando por orden según en plan establecido.

Si la línea de trabajo es de cierta importancia, se clasifican a máquina por medio de máquinas convencionales.

A la salida de la clasificación, cada partida de batatas de un cierto tamaño se somete a pelado.

Todos los montones se pelan, pero manteniendo la sepa-

297285



ración de tamaños porque esta circunstancia influye en grado extraordinario en las operaciones posteriores.

Como hemos dicho al principio de este escrito una de las ventajas es la absoluta posibilidad de in-

- 5.- incorporar las máquinas y medios usuales, por tanto para el pelado de las batatas se puede utilizar el pelado en seco o hervida, lo que en realidad depende de que se disponga de los elementos correspondientes, utilizables para fabricaciones incluidas en la misma planta industrial.
- 10.-

Si se parte de planta nueva, entonces se opta por uno ú otro medio mecánico, en seco o húmedo.

- Pelada pasa a calderines en los que se ha puesto la miel de caña a la que se ha añadido una cierta cantidad de agua el antifermento y se ha mezclado por simple batido. La cantidad de agua viene dada por determinaciones previas y equivalente a la cantidad de agua que sea necesaria utilizar para concer las batatas en razón a su calidad y sobre todo de su tamaño, ya que este influye mucho en el tiempo de cocción.
- 15.-
- 20.-

- Esta cocción se realiza por los medios habituales, en función de la cantidad y así si la industria es modesta puede emplear la cochura en caldera abierta manteniendo la ebullición el tiempo necesario para que la batata quede perfectamente cocida, lo que se determina a la vista y porque el conjunto de miel de caña y agua están casi agotados y el hervor es pesado.
- 25.-

- Si la industria es de consideración entonces se emplea la cochura a presión en cámara cerrada, para lo cual se añadió a la miel de caña menos agua que si
- 30.-

297285



la ebullición es en atmosfera abierta, en cantidad que se determina por ensayos previos.

Durante la cocción se añade el antifermo según farmacopea española, con objeto de que penetre

5.- en la masa de la batata.

Terminadas estas operaciones se envasa en latas o envases de vidrio de boca ancha, tipo tarrina, se cierra y pasteuriza ó esteriliza.

10.- Queda, despues de esta operación listo para el mercado.

Suficientemente descrito el invento así como una manera de llevarlo a la práctica se hace constar de manera expresa que el mismo acepta modificaciones de detalle siempre que estas no afecten a su fundamento.

15.-

N O T A

En resumen: La PATENTE DE INVENCION, recaerá sobre las particularidades de las siguientes

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

- 1a.- Procedimiento de preparación de conserva
- 20.- de batatas, caracterizado porque en una primera operación se lavan las batatas mediante arrastre con agua, de la natural tierra, pasando seguidamente a una clasificación por tamaños en gradación preestablecida experimentalmente, por semejanza en los tiempos de cocido. Una vez clasificadas por medios manuales y eventualmente por máquina del mercado, clasificadora, se procede en una tercera operación a separar la piel o pellejo de la batata. Simultaneamente se ha preparado una caldera de atmosfera abierta y eventualmente
- 25.- de atmosfera cerrada con mezcla establecida por miel
- 30.-

297285



- de caña y agua en proporción determinada por ensayos previos, de suerte tal que al quedar cocida la batata la cantidad de miel y agua que queda es la necesaria para proceder al envasado. La mezcla de agua y miel
- 5.- de caña y antifermento se alcanza por agitación hasta aspecto homogéneo en cualquier sector de la vasija, una vez alcanzada la cual se vierten las batatas limpias, clasificadas y peladas y se calienta la caldera hasta ebullición que se mantiene sin interrupción
- 10.- hasta que la batata quede completamente cocida, dependiendo el tiempo, del tamaño de la batata y determinándose el final de la operación por comprobación experimental. Llegado el final de la cocción, se deja enfriar y se envasa, con subsiguiente esterilizado del envase
- 15.- lleno.

2ª.- "PROCEDIMIENTO DE PREPARACION DE CONSERVA DE BATATAS".

- Todo tal y como queda descrito y reivindicado en la presente memoria que consta de siete hojas mecanografiadas por una sola de sus caras.
- 20.-

Madrid 5 de Marzo de 1.964

RICO, FOSSI Y CIA. S.L.

P.A.

El Agente Oficial.