

311628

PATENTE DE INTRODUCCION



311628

Memoria Descriptiva

sobre

" Procedimiento para la preparación de conservas de
alcachofas ".

=====

Solicitante: HIJOS DE J.P. HERNANDEZ CONTRERAS y CIA.S.R.C., entidad
española, residente en: Molina de Segura - Murcia.

=====

El presente invento, se refiere a un procedi-
miento de preparación de conservas de alcachofas, las
cuales se preparan con condimentos especiales, lo que les
confiere un sabor nuevo, totalmente distinto de las conser-
as
5. usuales hasta la fecha.



No se refiere pues el procedimiento a una simple preparación de las alcachofas, para su conservación con vistas a la época en que éstas faltan, sino que además del tratamiento usual por cocido, se les aplica otro para darles un determinado sabor, y al mismo tiempo aumentar sus características de estabilidad, en lo referente a la conservación, la cual puede decirse que es indefinida, cuando llevan el tratamiento objeto del invento.

En esencia, las alcachofas frescas se cuecen en calderines, bien sea al vapor o con agua, durante unos 12 minutos pasándose después a una cinta continua sobre la cual en una primera fase son enfriadas hasta que alcancen temperatura adecuada para cogerlas con las manos, procediéndose entonces a la eliminación de las partes leñosas que envuelven la parte central comestible.

Una vez efectuado este pelado y obtenido lo que se denomina corazón de alcachofa, se pasan éstos, bien sea enteros o troceados a la fase siguiente, la cual consiste en sumergirlos en un baño de una solución ácida, y mantenerlas en este estado durante una hora, al final de la cual se oscurren sobre bandejas adecuadas para eliminar el exceso de ácido que pudieran tener.

La solución ácida será preferentemente vinagre, pero puede emplearse también soluciones de ácidos que normalmente lo sustituyen en la industria de la alimentación, tales como por ejemplo el ácido cítrico o ascórbico, debiendo tener presente que el pH de la solución ha de ser de 4,5 o un valor muy próximo a él.

Una vez escurridas las alcachofas se les da el aderezo final, el cual consiste en sumergirlas en un baño que contenga aceite, orégano, ajo y otras especies. Como es lógico este aderezo puede variar en cuanto a la cantidad relativa de cada componente, y aún en cuanto a los componentes mismos, según sea el sabor que se desee obtener. Finalmente las alcachofas se envasan en botes o

311628

- 3 -



5. tarros adecuados prensándolas bien para eliminar el aire que pueda existir entre ellas, rellenándose los posibles huecos con aceite procedente del aderezo, cerrándose a continuación los botes o tarros en la forma usual en la industria conservera.

10. Todo el proceso anterior se ha descrito sobre la base de mencionar solamente las operaciones fundamentales, ya que como es lógico dependerá de las instalaciones de cada industria la forma de aplicación, y asimismo según la calidad de las alcachofas, y su grado de madurez, tendrán que variar los tiempos de cocción y de inmersión en el baño ácido y en el aderezo final, habiéndose dado en este caso tiempos, tipo para alcachofas de buena calidad y con grado de madurez óptimo.

N O T A

15. Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarlo en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no altere su principio fundamental, siendo lo que constituye la esencia del referido invento y por lo que se solicita patente de introducción por 10 años en España, sobre: " PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE CONSERVAS DE ALCACHOFAS"; caracterizándose por lo siguiente:

25. 1ª.- Procedimiento para la preparación de conservas de alcachofas, caracterizado porque éstas se cuecen en calderinos, al agua o vapor durante un tiempo de aproximadamente 12 minutos, se retiran y se dejan enfriar hasta que alcancen temperaturas de manipulación, se les separan sus partes leñosas, y se introducen en un baño ácido, de un pH aproximado de 4,5, durante una hora, se retiran del baño ácido y se escurren hasta eliminar los excesos de solución, y finalmente se introducen en un segundo baño que

30.



contiene aceite, sazonado con especias y hierbas aromáticas según los gustos.

5. 2ª.- Procedimiento, según reivindicación 1ª, caracterizado porque el baño ácido se consigue mediante vinagre o un sustitutivo del mismo de los empleados en la industria conservera.

10. 3ª.- Procedimientos según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque las alcachofas se envasan, prensándolas dentro de su recipiente y rellenando los huecos con aceite procedente del aderezo.

4ª.- Procedimiento para la preparación de conservas de alcachofas; tal y como queda sustancialmente descrito en la presente memoria.

15. Esta memoria consta de 4 hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid,

9 ABR. 1980

HIJOS DE J. P. HERNANDEZ
CONTRERAS y CIA, S. R. L.,

SÓMEZ ACEBO Y MODEI