

330832



P A T E N T E D E I N T R O D U C C I O N

por "ACONDICIONAMIENTO PARA LA PREPARACION INDUSTRIAL DE CONSERVAS COMPUESTAS", a favor de Don Michel BRST, de nacionalidad francesa, residente en Vaucluse (Francia) Zone Industrielle Crest. -----

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

El objeto de la presente Patente, consiste en la realización de un embalaje destinado a conservas constituidas por elementos múltiples, que no deben entrar en contacto antes de la consumición.

5

Tiene por finalidad, asegurar la conservación al abrigo de oxidaciones y reacciones que ciertos condimentos podrían provocar por su mezcla con ciertos productos, tal como en los platos preparados como el alcauzuz donde los víveres de base están sazonados por una salsa.

10

Está caracterizado por los medios puestos en práctica, tomados, tanto en su conjunto, como separadamente y más en particular, por efectuarse la precocción de los víveres y su colocación en zonas apropiadas con el fin de que, el producto colocado en la parte superior, forma la base regular de la capaci-



dad separadora, constituida por un receptáculo o cesta de substancia impermeabilizada, laminar, cuya periferie superior forma un simple pliegue o resalte rebatible hacia el interior o eventualmente hacia el exterior para ser prendido por el engaste.

5 El producto a separar está situado en la capacidad superior, mientras que, los otros víveres están rociados, por ejemplo, por una salsa.

El rebatimiento superior interno en el pliegue, utiliza la presión de la tapadera del bote o el peso de los alimentos, para asegurar la estanqueidad del tabique. Después del cierre, la esterilización termina la pre-cocción y emulsiona las materias grasas suprimiendo los efectos de oxidación que pueden ser todavía tratados por adjunción de ácido ascórbico.

En los dibujos adjuntos se representa una de las formas de realización del objeto de la invención, dada a título de ejemplo, no limitativo.

La Fig. 1, representa la capacidad separadora.

La Fig. 2, muestra los rebatimientos de la periferie superior.

La Fig. 3, es una vista, en sección, del conjunto del acondicionamiento.

Las Figs. 4 y 5, muestran la utilización de los rebatimientos de las capacidades separadoras.

El acondicionamiento está constituido por una envolvente de materia pelicular delgada y tratada para su impermeabilización (tal como el papel sulfurizado o cualquier otro) y adquiere forma de capacidad -1-, con resalte periférico de su arista superior -2-.

Este resalte, que forma un collarin, puede ser rebatido hacia el exterior -3-, o hacia el interior -4-, para hacer un receptáculo.



Se colocan entonces en un bote metálico, los víveres mezclados -5, 6 y 7- debajo de la envolvente -1-, con su rebatimiento -2-, que contiene la substancia a aislar -8-. Se coloca la tapadera -9-, para asegurar el cierre hermético del conjunto.

5 Esta operación permite, según los casos, Fig. 4, o prensar el resalte -3-, en el cierre o engaste, lo que asegura la estanqueidad periférica de la capacidad -1-, o bien, prensar el rebatimiento por medio de la tapadera -9-, que asegura, por presión, el cierre de la capacidad -1-.

10 En concreto, las ventajas de este acondicionamiento son las siguientes:

Su aplicación está muy particularmente destinada al alcuzcuz.

Tanto es así, que se disponen los pedazos de carnero (cordero) pre-cocidos, en la materia grasa con cebollas, así como con ajos.

15 Cuando el grado de cocción deseado es obtenido, se añade agua para hacer la salsa, especias y sazones. Las legumbres son igualmente pre-cocidas y escurridas.

Finalmente, el alcuzcuz es cocido dos veces al vapor después de haber sido previamente humidificado. Obtenida la primera cocción el alcuzcuz es aplanado y relegado a grano; después de la
20 segunda cocción el alcuzcuz es tratado en un aparato malaxador donde es aireado e impregnado de materias grasas.

Todas las operaciones de pre-cocción son detenidas en un estado en que los productos no están cocidos en su punto, pues la
25 esterilización del bote, asegurará la preparación completa y la cocción total.

El acondicionamiento que permite la conservación del plato preparado que deba ser consumido en una fecha indeterminada, es entonces utilizado.

30 La carne, se coloca en el fondo -5-, con uvas de "Corinthe".



Después las legumbres tales como: zanahorias, apio, pimientos y alcachofas, se colocan encima, en la zona -6-. En la zona -7-, se colocan preferentemente los guisantes y garbanzos, con el fin de asegurar la posibilidad de obtener una superficie plana -11-, que formará la base del fondo -12-, de la envolvente -1-.

Se rellenan los sectores 5, 6 y 7-, de salsa, a un nivel de algunos centímetros debajo de la base -11-. El alucuzcuz es colocado entonces en la cesta o capacidad -1-. El tabique o separación así realizada le separa, no solo de los otros víveres, 10
sinó también de la salsa, cualquiera que sea la posición del bote.

Si el collarín -3-, no es aprisionado por un cierre o engaste, lo que según la naturaleza de la materia utilizada para 15
la realización de la cesta -1-, podría causar desgarros o roturas, el peso mismo del producto -5, 6 y 7-, haciendo presión, hará aplicar el rebatimiento -4-, obturador, contra la tapadera -9- y la estanqueidad se obtendrá en cualquier circunstancia.

El acondicionamiento es esterilizado después del cierre, 20
lo que completa la cocción. Pero, la preservación contra la oxidación, se obtiene por la incorporación de materias grasas, tales como el aceite, margarina o alucuzcuz, lo que suprime todo residuo de agua y crea una emulsión que neutraliza sus efectos y la adición de ácido ascórbico o sórbico, activa esta acción antioxidante. 25

Finalmente, la esterilización, aún concluyendo la precaución, reabsorbe toda higrométrica remanente y la amplifica, neutralizando así las posibilidades de que puedan transformarse, tanto el sabor, como la estructura de los productos conservados..

30 Después de la abertura del bote se obtienen los produc-



tos separados, lo que, para su presentación y consumición, re-
presenta una considerable ventaja.

Descrito suficientemente el objeto de presente Patente de
Introducción, se hace constar que tanto la forma, tamaño, dimen-
5 siones, materiales a emplear y modos de llevarlo a la práctica,
podrán ser objeto de variación siempre que con ello no se cam-
bie, altere o modifique, la esencialidad de la Patente.

- N O T A -

Se REIVINDICA como objeto de la presente PATENTE:

10 1º Acondicionamiento para la preparación industrial de con-
servas compuestas, que se caracteriza por efectuarse una pre-
cocción de los víveres a un punto inferior a la cocción total,
que será llevada al punto deseado mediante la esterilización
y por realigarse el tratamiento de los víveres, por cocción se-
15 parada adaptada a su naturaleza, con impregnación de materias
grasas.

2º El propio acondicionamiento, según la reivindicación pre-
cedente, que se caracteriza por disponerse el producto a sepa-
rar colocado en una capacidad aislante en materia pelicular im-
20 permeabilizada.

3º El propio acondicionamiento que se caracteriza, también,
por la disposición de los productos en capas, de modo que la ca-
pa superior pueda ser igualada para formar la base de la capa-
cidad separadora, relleniéndose de salsa hasta un nivel inferior
25 a la base del tabique de separación.

4º El propio acondicionamiento, según las reivindicaciones
anteriores, caracterizado porqué el tabique de separación, está
formado por un receptáculo o cesta, cuya periferie superior for-
ma un simple pliegue o un resalte rebatible exterior o inte-



riormente, permitiendo el rebatimiento eventual exterior, el pin-
zamiento de la periferie por el engaste, asegurando la estan-
queidad de la capacidad, mientras que, el rebatimiento interno,
forma una cobertura que utiliza la presión de la tapadera o el
5 peso de los víveres, para asegurar igualmente la estanqueidad
del tabique de separación.

5º El propio acondicionamiento según las reivindicaciones
anteriores, que se caracteriza, también, porqué la adjunción de
ácido ascórbico, activa el efecto antioxidante de los cuerpos
10 grasos introducidos, que por la esterilización, forma con las
substancias higrométricas, una emulsión conservadora.

6º " ACONDICIONAMIENTO PARA LA PREPARACION INDUSTRIAL DE
CONSERVAS COMPUESTAS".

Madrid / de Septiembre de 1966



FIG 1

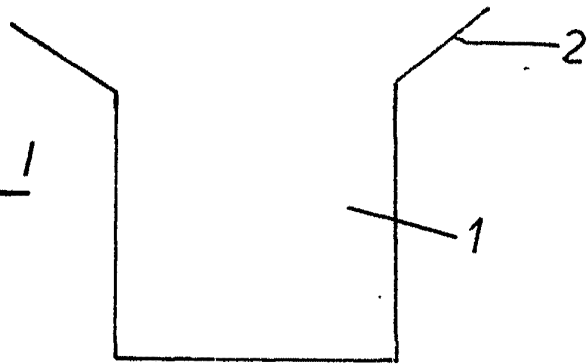


FIG 2

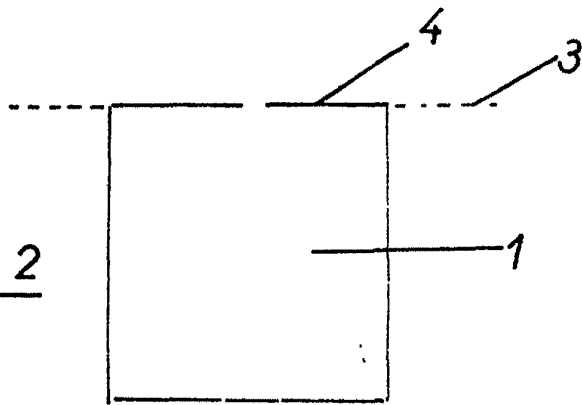


FIG 4

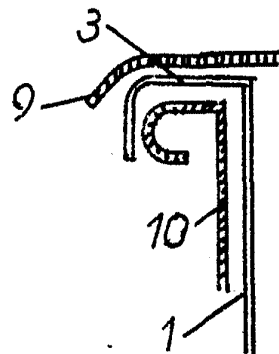


FIG 5

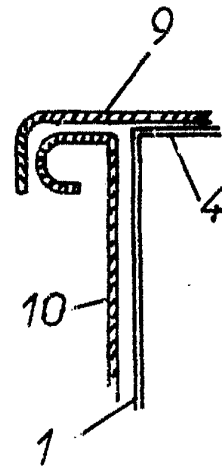
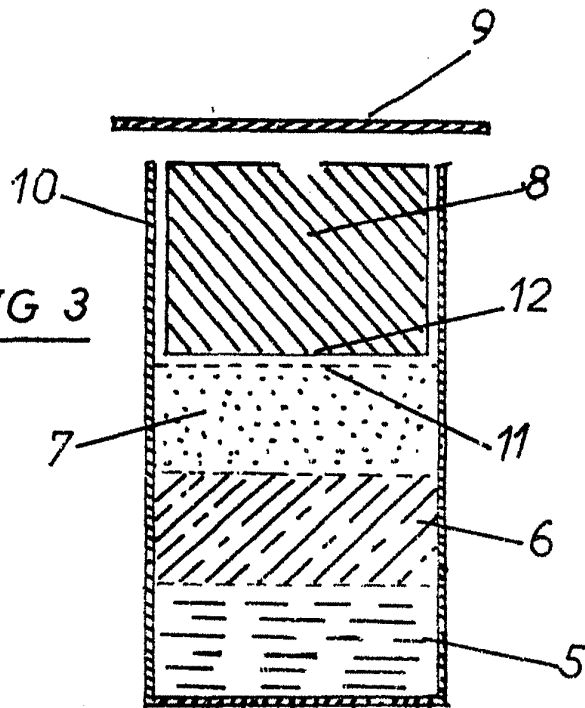


FIG 3



R.A.
Fernando Peraire

Escala variable