

332.264



PATENTE DE INVENCION

por veinte años

a favor de

ACEITUNERA ALCOYANA, S. A.

de nacionalidad española, domiciliada en Alcoy (Alicante),
calle Arzobispo Domenech, 7,

por

"PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE ACEITUNAS RELLENAS"

=====

10

El objeto de la presente solicitud de patente de invención, se refiere a perfeccionamientos introducidos en el procedimiento de fabricación de aceitunas rellenas, que determinan una innovación esencial y posibilitan conseguir aceitunas con rellenos de sabores y cualidades diversas, el cual relleno se incorpora a la aceituna con facilidad y rapidez.



15 Consisten esencialmente los perfeccionamientos
en preparar productos aglomerados a base de mantener sus-
tancias gelificantes en disolución acuosa, a base de agar-agar,
pectinas o cualquiera otro elaborado comercial cuyos produc-
tos básicos son los antes citados, u otros adecuados, gelifi-
20 cantes mezclados intimamente con harinas, pastas o disolucio-
nes de productos vegetales o animales.

 Estos productos gelificados o aglomerados con gel
forman una masa mas o menos homogenea, según la finura de
la molturación o totalmente homogenea si son productos lí-
25 quidos los gelificados.

 Estos productos gelificados se introducirán en
formas diversas dentro de las aceitunas previamente deshuesa-
das.

 De esta forma se consiguen los rellenos mas varia-
30 dos , con sabores y cualidades muy diversos impartiendo a
las aceitunas características tales que las convierten en
un manjar exquisito.

 Descrita suficientemente la invención, así como la
manera de realizarla practicamente, debe hacerse constar
35 que la misma es susceptible de cualesquiera modificaciones
de detalle, en tanto que éstas no alteren su fundamento.

=====



N O T A
R e i v i n d i c a c i o n e s

=====

En resumen, se reivindica como objeto de esta
40 Patente de invención:

1ª.- Procedimiento de fabricación de aceitunas
rellenas, caracterizado por que se procede a preparar un
aglomerado incorporando a disoluciones acuosas de produc-
45 tos gelificantes tales como agar-agar, pectinas o análo-
gos, harinas, pastas o disoluciones de productos vegetales
o animales, mezclado íntimamente y dejando gelificar el
tiempo necesario.

2ª.- Procedimiento de fabricación de aceitunas
rellenas, caracterizado por que se procede a formar una
50 masa homogénea, a cuyo efecto si los productos a incorpo-
rar son sólidos se someten a molturación y se añaden a la
solución gelificantes batiendo suficientemente, y si fueren
productos líquidos se incorporan directamente.

3ª.- Procedimiento de fabricación de aceitunas
55 rellenas, caracterizado porque las pastas o productos ge-
lificados obtenidos según se describe en las anteriores rei-
vindicações, se introduce en el seno de las aceitunas pre-
viamente deshuesadas.

4ª.- "Procedimiento de fabricación de aceitunas
rellenas".

Consta esta memoria de tres hojas foliadas, mecano-
grafiadas por una sola cara, numeradas cada cinco líneas.

Madrid, 14 de Octubre de 1966.