



DIC 1966

335400

PATENTE DE INVENCION

por 20 años

por "PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACION Y EMBALAJE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS FRESCOS", a favor de D. Luis FARRÉ Montañá, de nacionalidad española, domiciliado en TARRASA (Barcelona), Irineo, 3

=====

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente Patente de invención se refiere a un procedimiento destinado a asegurar la conservación y embalaje de alimentos, durante un período prolongado de tiempo. La realización del procedimiento en cuestión asegura que, transcurrido un lapso de tiempo considerable a partir de la fecha del acondicionamiento de los productos, éstos podrán ser consumidos en condiciones comparables a las que tenían en el instante de ser embalados.

El procedimiento se basa en la disposición de los alimentos dentro de una masa de un material que realice la triple función de evitar el contacto de los productos con el aire, lo que impedirá la introducción de bacterias y otros agentes capaces de deteriorar los alimentos; de evitar que el propio aire seque los productos, motivando la evaporación del agua contenida naturalmente en ellos, y finalmente servir de medio de separación y sustentación a las diferentes piezas de productos contenidos.



Las sustancias que podrán disponerse para su conservación mediante el procedimiento que se describirá serán vegetales como verduras, frutas, etc. y animales, como carnes y similares.

El material empleado para constituir la masa que rodeará a los productos a conservar será ventajosamente el yeso fino, de un tipo parecido a los empleados en la construcción y otras aplicaciones, particularmente de la clase denominada usualmente escayola.

Para la constitución de la masa de material que rodea y encierra los productos a conservar se empleará un molde de la forma y dimensiones adecuadas, según el tipo y la cantidad de alimentos que se desee acondicionar en cada caso.

Para evitar el contacto directo entre los alimentos y la masa de yeso, que podría ser inconveniente en algunos casos, los productos en cuestión se protegerán ventajosamente mediante una envolvente laminar formada por un material como el plástico o similar. En otros casos no será necesaria protección, por no constituir mayor inconveniente el contacto entre los productos y la masa protectora que los envuelve.

El yeso que actuará como protector se aplicará en estado fluido, tras una preparación previa que le comunicará el grado de pastosidad y de humedad conveniente.

Para obtener una distribución uniforme de las piezas alimenticias durante la operación de moldeado y mientras dura el fraguado del material protector, aquellas piezas podrán complementarse con elementos de refuerzo, constituidos, por ejemplo, mediante elementos filares de alambre, hilos elásticos u otros, así como también mediante bandas flexibles de material textil o similar.

La función principal de la masa envolvente de los productos alimenticios será la de evitar el contacto de éstos con



DIC 1966

- 3 -

335400

- el aire ambiente. Otro efecto que se conseguirá es impedir la evaporación prematura del agua contenida naturalmente en la masa de las sustancias a conservar. Finalmente, una misión importante de la masa protectora será la de separar las diferentes partes de los productos alimenticios acondicionados.
- 5.

- Entre los alimentos particularmente adecuados para su conservación mediante el procedimiento explicado figuran las espigas de maiz tiernas, la caña comestible, verduras, hortalizas, frutas de todas clases y las carnes en sus múltiples variedades.
- 10.

- El resultado del moldeo de los productos referidos con el material protector formará un bloque compacto y sólido, de excelentes propiedades mecánicas en orden a su conservación y duración frente a golpes y vibraciones, originados, por ejemplo, durante su transporte.
- 15.

Todo cuanto no afecte, altere, cambie o modifique la esencia del procedimiento descrito, será variable a los efectos de la actual Patente.

N O T A.

20. Se reivindica como objeto de esta Patente de invención:

- 1.- Procedimiento para la conservación y embalaje de productos alimenticios frescos, caracterizado por la disposición de las piezas de los productos a conservar en el interior de una masa sólida constituida por yeso fraguado, el cual queda dispuesto en el interior de los moldes empleados para la preparación de los citados elementos, rodeando a los mismos y evitando el contacto directo de ellos con el aire ambiente, completándose eventualmente la disposición de las piezas, mediante el empleo auxiliar de elementos de sostén, particularmente durante la fase de fluidez del material protector envol-
- 25.
- 30.



DIC 1966

- 4 - 335400

vente de los productos alimenticios acondicionados.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren en la esencialidad de la Patente de invención definida en la anterior reivindicación, cuyo objeto es:

5.           2.- "PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACION Y EMBALAJE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS FRESCOS".

Consta la presente memoria de cuatro hojas foliadas y mecanografiadas.

Barcelona, 20 DIC 1966

10.           P.A. de D. Luis FARRÉ Montañá,