



10 Es sabido que la patata es uno de los alimentos de más amplio y universal empleo, siendo enorme la variedad de sus modos de cocinarla, formando también parte de infinidad de platos y menús. Pero a pesar de esto y de su gran antigüedad como alimento humano, es lo cierto que no ha sufrido ninguna variación su forma de comercialización, presentación y consumo que, por cierto ofrece notables inconvenientes.

15 De entre los diversos inconvenientes que presenta la patata en relación con su actual empleo cabe destacar los siguientes

a) La necesidad de proceder a su previo lavado, para eliminar la tierra, que generalmente suele llevar adherida a la piel.

20 b) Lo entretenido que resulta la operación de mondarlas cosa que, sobre todo en establecimientos públicos, tal como hoteles, internados, cuarteles y similares, requiere mucha mano de obra.

25 c) Los desperdicios que se producen al mondarla, al eliminar partes estropeadas.

d) La poca duración en buenas condiciones como no sea almacenada en cámaras frigoríficas.

30 A la vista de los inconvenientes citados y precisamente para eliminarlos, se ha ideado el original procedimiento de conservación de tubérculos objeto de la invención, mediante el cual se consigue presentar a la venta patatas y otros tubérculos, para su inmediato uso, sin necesidad de su previo lavado, ni



35 mondado y ya limpias y en condiciones de cocinar, con
la particularidad de poderse conservar indefinidamen-
te sin peligro de que se deterioren.

40 El procedimiento a que nos venimos refiriendo comprende en esencia las siguientes fases operati-
vas.

45 Primeramente se procederá al pelado o monda-
do de las patatas, u otra clase de tubérculos, reali-
zando este por medios manuales o mecánicos, aunque con
miras a una explotación racional del procedimiento, se
recomienda el pelado mecánico, por su mayor rendimien-
to y economía.

50 Después del mondado y de la correspondiente
eliminación de las partes defectuosas, podemos dejar
las patatas enteras, pero también pueden trocearse de
las muchas maneras conocidas, tal como en finas lonchas
para preparación de papas fritas, en barrotillos, en
forma de pajas o de cualquier otro modo, realizando es-
to preferentemente con las adecuadas máquinas o utensi-
lios.

55 La siguiente operación consistirá en el lava-
do de las patatas mondadas, enteras o troceadas, en
agua potable, con una o varias aguas, hasta dejarlas
lo más limpias posible, operación esta que también
puede mecanizarse, para conseguir un gran rendimiento
y producción en cantidades masivas.

60 Finalmente, las patatas (u otros tubérculos)
preparados como queda expuesto, se colocarán en bol-
sas de plástico, (de polietileno o de cualquier otra

31 ENE



clase), siendo conveniente que sean bolsas transpa-
65 rentes, al objeto de que permitan ver el contenido,
aunque esto no es imprescindible, ya que también
podrían utilizarse bolsas opacas, Una vez colocadas
las patatas mondadas, limpias y enteras o troceadas
en las referidas bolsas, se procederá a su cerrado
70 y a la extracción simultánea o inmediata del aire
contenido en el interior de la bolsa, cuya operación
puede invertirse, según las máquinas o utensilios que
se emplee para ello, siendo lo fundamental en el pro-
ceso, el que se produzca el vacío relativo dentro
75 de la bolsa, con lo cual, la fuerza de absorción de
dicha operación, al extraer el aire, dá lugar a que
las paredes laminares de la bolsa de plástico, se
adapten a la configuración de las superficies de las
patatas de su interior, adhiriéndose a ellas, cons-
80 tituyendo entonces un bulto integrado por un grupo
mas o menos numeroso de patatas, (enteras o troncea-
das), revestido de plástico.

Colocadas las patatas u otros tubérculos
en las condiciones de vacío antes citadas, pueden
85 mantenerse en las bolsas envase de plástico por mu-
cho tiempo y servirse así para el consumo, con evi-
dentes ventajas sobre la actual forma de presentación
tanto para su empleo doméstico, como en estableci-
mientos públicos, permitiendo su almacenamiento por
90 tiempo indefinido, sin requerir cámaras frigorifi-
cas.



También es obvio destacar la ventaja que supone para el consumidor el poder emplear las patatas inmediatamente, sin precisar pelarlas, ni lavarlas, ni sin desperdicios, así como el atractivo comercial que implica el que el público pueda ver las patatas limpias y peladas, apreciando que están en buenas condiciones.

Finalmente conviene hacer constar que el desarrollo del procedimiento de conservación descrito, podrá llevarse a cabo empleando los medios manuales o mecánicos más adecuados, con la posibilidad de variar detalles secundarios, siempre que se mantenga lo esencial del invento que se resume en la siguiente.

N O T A

=====

Los puntos nuevos y de propia invención que se presentan para su reivindicación en esta Patente de Invención, son:

1.-Procedimiento para la conservación de tubérculos, esencialmente caracterizado por comprender las siguientes sucesivas operaciones:

a) Pelado o mondeado manual o mecánico de los tubérculos

b) Troceado manual o mecánico en las diversas formas posibles, o mantenimiento enterizo de las piezas mondeadas.

c) Lavado de las piezas mondeadas y en su caso troceadas, con agua potable, mediante varias aguas.

d) Envasado de los tubérculos tratados según las operaciones anteriores, en el interior de bolsas de



120 plástico, preferentemente transparentes y cerrado herme-
tico de éstas, con extracción mecánica del aire conteni-
do, hasta la consecución de un vacío relativo en su inte-
rior, obligando por la fuerza de absorción a que las pa-
redes laminares de la bolsa se adhieran a la superficie
125 de la masa de piezas o porciones alojadas en su interior,
en cuyas condiciones de vacío dentro del envase se man-
tienen en perfectas condiciones de conservación, para su
inmediato consumo al abrir el envase y

130 2.- "PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACION DE TU-
BERCULOS", de conformidad en un todo en lo esencial y
fines industriales a lo descrito en la precedente memo-
ria descriptiva.

Esta memoria consta de SEIS hojas escritas o
mecanografiadas por una sola cara a doble espacio en
132 líneas.

Madrid,

31 ENE. 1967

Por autorización del interesado

JOSE LOPEZ
P. Lopez