

337818



A 23 B 7/1

P A T E N T E  
D E  
I N V E N C I O N

por "PROCESO PARA PRESERVAR TUBERCULOS PELADOS", a favor de Don Malcolm Charles Lee, de nacionalidad británica, domiciliado en Park Lane, Cradley, Halesowen, Worcestershire, Inglaterra y Don Peter Tedesko, de nacionalidad austríaca, domiciliado en Cornellá, Barcelona, calle San Luis, nº 28, 32.

= . =

MEMORIA DESCRIPTIVA

5. Esta invención se refiere a un procedimiento para el tratamiento de patatas, del tipo en el que se utiliza anhídrido sulfuroso en forma apropiada, y que comprende ciertos perfeccionamientos en o relativos a la conservación de patatas, después que han sido peladas, las cuales si se exponen a la acción del aire se manchan rápidamente.



337818

- Mediante el procedimiento según la invención, las patatas pueden exponerse al aire por un tiempo considerable, sin que se decoloren o sufran otro deterioro que manche las patatas al freirlas. Asimismo, por medio de este invento, el exterior de la patata es tratado a fin de que no absorba el anhídrido carbónico, mientras que la masa interior se mantiene húmeda, aún cuando el exterior presente un aspecto seco, facilitando la operación de freido posterior.
- 5.
10. La invención se caracteriza en que solamente se trata exteriormente la patata pelada, por la operación específica de inmersión de una solución de ácido sulfuroso y agua de forma que solo se trata una delgada capa exterior, dejando substancialmente toda la patata sin ser afectada por el tratamiento, pero al propio tiempo protegida contra la acción del aire, cocinándose las patatas subsiguientemente.
- 15.
- Mediante el procedimiento antes descrito, la parte externa de la patata queda provista de una capa protectora superficial, que no dejará absorber el anhídrido carbónico y que no sufrirá detrimento al quedar expuesta al aire. Las patatas así tratadas, pueden asimismo almacenarse en una condición sustancialmente seca.
- 20.
- Asimismo, las patatas pueden estar secas exteriormente y almacenarse en este estado hasta que se necesitan para cocinarse, sin que el interior de las mismas sufra deterio. Las patatas se conservan blancas y al utili-
- 25.

337818



5. zarlas, en lo que se refiere a la apariencia, cocimiento y sabor, son exactamente iguales a las patatas acabadas de pelar. Las patatas, una vez fritas, conservan su buen color, evitándose su descolorido. Además, de este modo se obtiene un freido mucho más económico, ya que la superficie así tratada, se presenta seca al contacto con el aceite o cualquier otro medio de freido. Al cocinarse las patatas, no se halla en ellas ninguna traza de ácido sulfuroso.

10. Las proporciones adecuadas, por volumen, de los ingredientes para el tratamiento de las patatas o similares, son como sigue:

Agua. . . . . 100 partes  
Acido sulfuroso . . . . . 1 parte (al 5%)

o

15. Agua. . . . . 100 partes  
Acido acético . . . . . 2 partes (al 100%)  
Nitrato potásico. . . . . 5 partes  
Acido sulfuroso . . . . . 1 parte (al 5%)

o

20. Agua. . . . . 100 partes  
Acido acético . . . . . 2 partes  
Acido sulfuroso . . . . . 1 parte (al 5%)

o

25. Agua. . . . . 100 partes  
Nitrato potásico. . . . . 5 partes (por medición)  
Acido sulfuroso . . . . . 1 parte (al 5%)

Para mayor conveniencia, el agente conservador puede producirse en forma cristalina, o sea: metabisulfito



337818

sódico al que se le puede añadir lo siguiente:

- Acido absorbico . . . . . 6 partes
- Acido cítrico . . . . . 4 partes
- Acetato sódico . . . . . 11 partes
- 5. Fosfato cálcico . . . . . 5 partes
- Nitrato potásico . . . . . 7 partes
- Nisaplin . . . . . 1 parte

La forma cristalina anterior se utiliza luego,  
como sigue:

- 10. Forma cristalina - 1 parte
- Agua - 100 partes.

= . =



337818

N O T A

Descrito el objeto del presente invento, se declaran nuevas y de propia invención las siguientes reivindicaciones:

5. 1.- Proceso para preservar tubérculos pelados, en especial patatas, caracterizado en que solamente la superficie de los tubérculos pelados se trata mediante la operación específica de inmersión en una solución de ácido sulfuroso y agua, de forma que solamente se trata una muy ligera capa exterior y dejando sustancialmente la totalidad del tubérculo sin ser afectada por el tratamiento, y por freír o cocinar subsiguientemente los tubérculos así tratados.
  10. 2.- Proceso, según la reivindicación 1, caracterizado esencialmente porque eventualmente se incorporan a la solución cualquiera o la totalidad de los aditivos siguientes; ácido acético, nitrato potásico, ácido absórbico, ácido cítrico, acetato sódico, fosfato cálcico y nisaplin.
  15. 3.- Proceso para preservar tubérculos pelados.
- Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de 5 hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

20.

Madrid, a

P. a.

21 FEB. 1967

JUAN VICENTE

N. E.

Firmado: JOSÉ RODRIGUEZ