

12



339194

- 1 -

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

registro de una Patente de Introducción,
por diez años en España, a favor de INDUS-
TRIAS SELECTAS DEL TRIGO, S.A., residente
en MADRID, Joaquín María López, 27, de na-
cionalidad española,

por:

"UN PROCEDIMIENTO PARA CONSERVACION PROLONGADA
DE PAN FRESCO".



339194

5 El presente registro de Patente de Introducción, concierne como su enunciado indica, a un procedimiento para conservación prolongada de pan fresco, de acuerdo con la descripción detallada que del mismo se realiza, debiendo interpretarse siempre este concepto en su más amplio sentido y nunca en limitativo.

10 Este resultado industrial mejora notablemente todo cuanto sobre el particular se conoce y utiliza actualmente, tanto por su sencillez de desarrollo, inalterabilidad, imputrescibilidad, higiene, economía, así como una duración prolongada del pan fresco por un tiempo mínimo de tres meses.

El procedimiento cuyo registro se preconiza, comprende las siguientes fases:

15 A.- PROCESO DE FABRICACION. Previa selección y análisis de las materias primas óptimas para fabricar el pan, a continuación se lleva a cabo la fabricación del pan en cualquiera de sus formas, molde, integral, de viena, común o cualquiera otra variedad, procediéndose a su corte o no, según los casos.

20 B.- ENVASADO. Previamente cortado el pan en rebanadas, según los pesos deseados, o bien el pan de cualquier clase, entero, viena, natural, etc., se procede al envasado, en una bolsa de un complejo celulósico impermeable, tal como celofán o similar, con capas de refuerzo del mismo o distinto material, u otro recipiente totalmente estanco.

25 Estas bolsas o recipientes, tienen una parte abierta y otra cerrada.

30 Por el extremo abierto, se introduce el pan, así como una carga de un gas que es ázoe en la misma cantidad en cm^3 de la capacidad en aire de la bolsa o recipiente ó bien un líquido que es alcohol neutro de 95°, en una proporción de 7 cm^3 por cada 300 grs. de pan, pudiendo introducirse el gas o el líquido en el



339194

35 recipiente o bolsa antes de meter el pan, o bien después, cerrándose la bolsa o recipiente muy hermético, bien por medio de una máquina de impulsión, haciéndolo con dos impulsiones para tener la seguridad del perfecto estancamiento de la bolsa, o por otro medio adecuado según los casos, siempre con garantía suficiente de hermeticidad.

La bolsa o recipiente podrá presenta cualquier forma, dimensiones o colorido, transparente o no.

40 El pan podrá ser previamente cortado o entero para el envasado.

45 Hecha la descripción precedente, es preciso añadir que los detalles de realización de la idea expuesta, pueden variar, sin que por ello cambie la esencia de la Patente, que es la que se desprende de los párrafos que anteceden, y se reivindica en la siguiente

N O T A

En resumen: La Patente de Introducción que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

50 1º.- UN PROCEDIMIENTO PARA CONSERVACION PROLONGADA DE PAN FRESCO, caracterizado esencialmente porque primeramente se procede a la selección y análisis de las materias primas para fabricar el pan y a continuación se lleva a cabo la fabricación del pan en cualquiera de sus formas, molde, integral, de viena, común o cualquiera otra variedad, procediéndose a su corte o no, según los
55 casos, y una vez conseguido dicho pan, se envasa el mismo en una bolsa constituida por un complejo celulósico impermeable, con dos capas de material de refuerzo, o bien cualquier recipiente estanco siempre con la garantía suficiente de hermeticidad total, presentando estas bolsas o recipientes una parte cerrada y otra
60 abierta.

12 ABR.



339194

65 2º.- UN PROCEDIMIENTO PARA CONSERVACION PROLONGADA DE PAN
FRESCO, según la anterior reivindicación, caracterizado esencial-
mente porque por la parte abierta de la bolsa o recipiente se
introduce en el mismo el pan y a continuación un gas, que es
ázo e en la misma cantidad en cm^3 de la capacidad en aire de la
bolsa o recipiente, o bien un líquido que es alcohol neutro de
95º, en una cantidad de 7 cm^3 por cada 300 grs. de pan, pudien-
do introducir el gas o líquido en el recipiente o bolsa antes de
70 meter el pan, o bien después, cerrándose la bolsa o recipiente
herméticamente, bien por un procedimiento de impulsión en doble
fase, o por otro medio según los casos.

3º.- UN PROCEDIMIENTO PARA CONSERVACION PROLONGADA DE PAN
FRESCO.

75 Todo tal y como se describe en la presente memoria, que cons-
ta de cuatro páginas escritas a máquina.

Madrid, 12 ABR 1967-

JOSE LAHIDALGA,