

361454

P.- 40.245

Norwegian Appln.
Nº 171.000

Memoria descriptiva



para solicitar PATENTE DE INVENCION por 20 años

a nombre de FRIONOR NORSK FROSSENFISK A/L.

entidad / ~~de nacionalidad~~ noruega

con domicilio en Drammensveien 20, Oslo, Noruega

por: "UN METODO PARA PRODUCIR BLOQUES DE FILETES DE PESCA
DO" (Clase Internacional A23b)



La presente invención está relacionada con un método para la producción de bloques de filetes de pescado congelado que deben ser divididos después en unidades más pequeñas. En la producción de tales bloques, los filetes son dispuestos en un molde que tiene una parte superior abierta, o si se desea, en un envase insertado en el molde, después de lo cual el molde con los filetes en el mismo es colocado en un aparato congelador, por ejemplo, un congelador de placa. El molde puede tener la forma de recipiente, o puede consistir en un marco que descansa sobre un lecho, por ejemplo, una bandeja de aluminio. El envase puede tener la forma de dos mitades de caja, una mitad inferior y una superior, que están colocadas una sobre otra y por los costados están rodeadas por el marco. Los bloques de filetes de pescado pueden tener diferentes tamaños, pero son ordinariamente relativamente planos, y un tamaño de bloque usado frecuentemente tiene una longitud de aproximadamente 60cms., una anchura de aproximadamente 50 cm., y una altura aproximadamente de 7,5cms.

Como se ha indicado, tales bloques de pescado son divididos en unidades menores de un tamaño entre 20 g. y aproximadamente 1/2 Kg. Estas unidades pueden ser sometidas a un tratamiento posterior, y especialmente para las unidades menores, es usual someterlas a un empanado, y si se desea, cocinarlas en aceite antes de ser envasadas y congeladas de nuevo.

Es de gran importancia para el tratamiento posterior de los bloques de pescado grandes, que los bloques sean homogéneos, es decir, que se eviten huecos en los bloques dentro de lo posible. Tales huecos tienen por --



consecuencia variaciones sustanciales en el peso de las unidades divididas, desperdicio de materia prima debida al recortado de los bloques, y algunas veces un tratamiento posterior de las unidades para llenar los huecos en la superficie de las mismas.

Los huecos en los bloques se producen especialmente cuando

- 1) los filetes individuales no son apropiada o cuidadosamente colocados,
- 2) los filetes son especialmente grandes, y
- 3) el pescado está en "rigor mortis" de forma que los filetes no se adaptarán flexiblemente por si mismos unos a otros.

Respecto a la colocación de los filetes recortados de una manera apropiada en el molde, por ejemplo en envases de cartón armados en marcos de acero, se ha dedicado un gran esfuerzo para adiestrar y supervisar a los operarios, pero debido a los cambios de personal, mano de obra no adiestrada y la demanda de colocación rápida, es imposible eliminar los huecos completamente. Respecto a los filetes grandes, se han hecho intentos de neutralizar la tendencia a formar huecos a lo largo de los lados de los mismos, dividiendo los filetes. Se ha considerado que el problema respecto a la formación de huecos debidos a estar el pescado en "rigor mortis" solo puede ser resuelto dejando descansar el pescado cierto tiempo y que se vuelva mas flexible. Sin embargo se apreciará que esto no es una solución satisfactoria, ya que cualquier retraso en la congelación tiene por resultado una depreciación de la calidad del pescado.



El objeto de la invención es proporcionar un método para la producción de bloques de filetes de pescado congelados según se ha indicado anteriormente, por el cual puedan evitarse de una forma sencilla los huecos en los bloques congelados, y sin ningún aumento sustan-

5 cial en los costes de producción, incluso aunque el pescado tratado este en "rigor mortis", y sin la necesidad de imponer rígidos requerimientos respecto a la coloca-

10 ción cuidadosa y al tamaño de las piezas de filete colocados en el molde.

De acuerdo con la invención esto es conseguido debido al hecho de que antes de que el bloque de pescado en el molde sea pasado al aparato congelador, es sometido a un vacío, que es posteriormente eliminado.

15 De esta forma, todos los huecos encerrados -- sustancialmente en el interior del bloque y entre el bloque y las paredes del molde o las paredes del envase respectivamente, esto es, los huecos que no están en comunicación abierta con el espacio alrededor del molde, son -

20 eliminados, ya que la presión de aire en estos huecos será reducida a casi cero, siendo el resultado que los huecos se aplastarán cuando es eliminado el vacío. Por lo -

25 tanto, los bloques estarán sustancialmente libres de huecos por la parte inferior, a lo largo de las caras laterales, y en el interior del bloque. Sin embargo, los bloques tendrán usualmente todavía irregularidades o huecos en su superficie superior. Con el fin de eliminar también estos huecos, de acuerdo con la invención se sugiere también que debe mantenerse una superficie sustancialmente -

30 plana en contacto a presión con la superficie superior -



del bloque de pescado durante la eliminación del vacío.

Ahora se describirá la invención con más detalles, haciendo referencia al dibujo, que muy diagramáticamente muestra una forma de llevar a cabo la invención.

5 El dibujo muestra una placa 1 de aluminio y un marco rectangular 2 que descansa sobre la placa 1. En este marco puede colocarse primero una caja de cartón 3. -
Tras lo cual son colocados los filetes 4 en la caja de una forma adecuada. Entonces una tapa 5, que puede ser -
10 una caja similar a la caja 3, puede ser colocada sobre el bloque de filetes de pescado, siendo insertados los lados de la caja 5 entre el marco 2 y los lados de la caja 3.

De acuerdo con la invención, el molde compuesto de la placa 1 y el marco 2, así como las cajas 3 y 5 y -
15 los filetes 4 en las mismas son entonces colocados en un aparato de vacío, que se muestra en el dibujo de una forma muy diagramática y que está indicado como consistiendo en una mesa 6 y una cubierta 7, que puede ser movida de forma pivotante o de otra manera respecto a la mesa y colocada sobre el molde y el bloque de filetes de pescado,
20 de manera que cierre herméticamente contra la mesa 6 por medio de las juntas 8, formando con esto una cámara cerrada 9, en la que puede hacerse el vacío por medio de un conducto de evacuación 10.

25 Cuando la cubierta 7 es colocada sobre el bloque de pescado, una placa rígida plana 11, conectada a la cubierta 7, es forzada contra la superficie superior del bloque. La fuerza por la cual la placa 11 es mantenida en contacto con el bloque de pescado deberá ser preferiblemente
30 mente constante, con independencia de cualquier movimiento



20

del bloque de pescado, y por lo tanto se utiliza preferi-
blemente una presión neumática para forzar la placa 11 --
contra el bloque de pescado. Sin embargo, por razones de
sencillez, en el dibujo se muestran los muelles 12 forzan
do la placa 11 hacia abajo.

5

Según se ha indicado, el dibujo es muy diagra-
mático, y se incluye solamente con objeto de mostrar me-
jor el método de acuerdo con la invención.

10

Respecto a esto debe hacerse notar que en prue-
bas del método se han obtenido excelentes resultados uti-
lizando un aparato de vacío ordinario del tipo utilizado
para el envasado en vacío de alimentos.

15

La presente solicitud que corresponde a la pre-
sentada en Noruega, con fecha 15 de Diciembre de 1.967,
bajo el Número 171.000, se acoge a los beneficios del Ar-
tículo 51 del vigente Estatuto sobre Propiedad Indus-
trial.

20

- REIVINDICACIONES -

25

Los puntos de invención, propia y nueva, que -
se presentan para que sean objeto de esta solicitud de -
Patente de Invención en España por VEINTE años, son los
siguientes:

30



1.- Un método para producir bloques de filetes de pescado congelado que deben ser divididos después en unidades más pequeñas, en el cual los filetes son colocados en un molde que tiene una parte superior abierta -
 5 por ejemplo en un marco que descansa sobre un lecho - o, si se desea, en un envase insertado en el molde, después de lo cual el molde con los filetes en el mismo, es colocado en un aparato congelador, por ejemplo un congelador de placa, caracterizado porque antes de que el bloque de
 10 pescado en el molde sea pasado al aparato congelador, es sometido a un vacío que es posteriormente eliminado.

2.- Un método según se reivindica en la reivindicación 1, caracterizado porque una superficie sustancialmente plana es mantenida en contacto a presión con -
 15 la superficie superior del bloque de pescado cuando el vacío es eliminado.

3.- Un método para producir bloques de filetes de pescado.

Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede, representado en el dibujo que se acompaña y para
 20 los fines que se han especificado.

Esta Memoria consta de siete hojas escritas a máquina por una sola de sus caras.

20 ENE. 1969

Madrid,

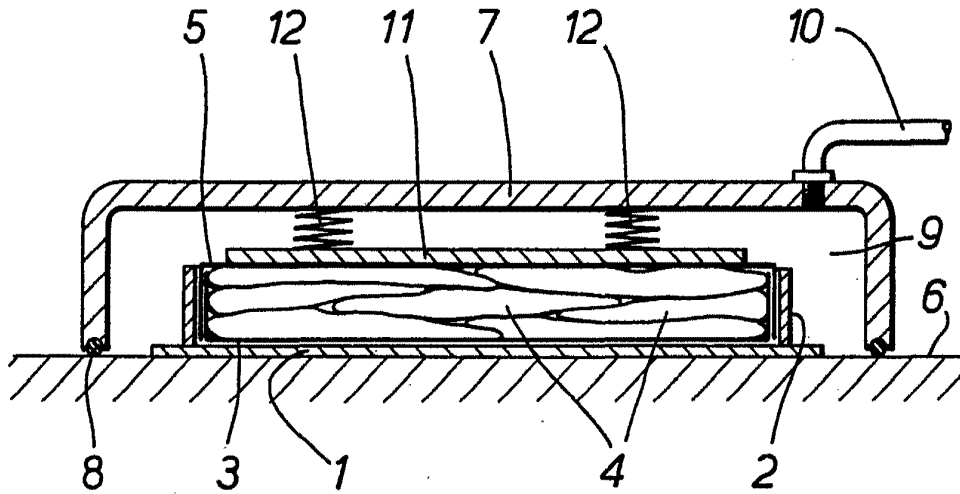
P.A.

Alberto de Sotomayor
 Alberto de Sotomayor
 P. A. G. G.

16-1-69/RTA.-

P40245

20 EN



Alberto de Eizeman
The Patent