

361927



SECCION TECNICA
REGISTRACION S.P.C.
CLASE <u>A-23</u>
SUBCLASE <u>B</u>

PATENTE DE INVENCION

por VEINTE años

en España, a favor de D. Mario BARTUREN PALACIOS DE nacionalidad española, residente en BILBAO, C/ Bertendona, 1, Bajo cuya Patente de Invención se refiere a: MEJORAS EN LOS PROCEDIMIENTOS DE ELABORACION DE CONSERVAS ALIMENTICIAS.

.-----oOo-----.

MEMORIA DESCRIPTIVA

El invento se refiere conforme su enunciado indica a unas mejoras introducidas en los procesos de elaboración de conservas alimenticias.

El procedimiento resultante de estas mejoras, se caracteriza por lo siguiente:

5.-

Puede carecer de compartimiento estéril; se hace una condimentación en cadena de igual modo y obteniendo los mismos resultados, de condimentación, sabor y presentación que en la clásica cocina doméstica; conservando la temperatura de preparación y acabado del alimento, se hace el envasado y cierre del recipiente. El recipiente ya cerrado, se somete a temperatura de esterilización con el fin de que el interior del contenido alcance la temperatura de esterilización.

10.-

15.-

Mediante este procedimiento mejorado se consiguen entre otros los siguientes beneficios.



No es necesario practicar enfriado; no es necesario autoclave. Todo se hace en hornos o tuneles de calentamiento. o radiación.

5.- De acuerdo con la invención, todos los alimentos y condimentos que han de intervenir en la preparación de la comida a envasar, van llegando al compartimiento de distribución -1-.

10.- Allí llegan del mismo modo que llegan a una cocina doméstica o a una cocina industrial; seguidamente se hace la preparación y se regula la dosificación.

Por -6- llegan los envases y pasan a la cámara -7- que sirve de limpieza y acondicionamiento de los envases los cuales, despues entran por -8-, a un horno eléctrico -continuo -2- bien sea ya llenos o vacios.

15.- Si en la sala -1-, por ejemplo se ha preparado carne para un guisado, se habrá previsto el troceado más adecuado, la cantidad de carne para cada envase, las dosis de adición, en aceite, cebolla, ajos, etc. A medida que los botes llegan a la altura -9-, una dosificadora va depositando en cada recipiente la cantidad convenida, al igual que en una cocina vulgar y corriente, incluso se pueden hacer adiciones en las diferentes fases del preparado de la comida.

25.- Dicho horno -2- tiene una temperatura controlable de 150 a 250 grados centigrados y a medida que el producto avanza por él se va haciendo consiguiendo que al final del recorrido, el contenido de cada recipiente esté listo para su consumo.

30.- Estas temperaturas en cierto modo, han predispuerto la esterilización, pero hay que tener en cuenta dos cosas:



Toda la operación en el tunel -2- se hace sin -  
prevención alguna respecto a los gases, y subproductos de  
cocción, lo cual en modo alguno es garantía de esteriliza-  
ción (No es que ocurra esto siempre).

5.- Pero por otra parte es garantía de obtener un resul-  
tado industrial en la preparación del alimento en iguales  
condiciones ambientales que las de una cocina normal.

10.- Conservando la misma temperatura, al final del hor-  
no -2- se llega a una máquina serradora -3-, por tanto con-  
cluido el cierre el recipiente conserva la temperatura media  
del horno -2- y a partir de entonces, con el bote o recipien-  
te ya cerrado, debe hacerse lo necesario para la esteriliza-  
ción, para lo cual, el recipiente, entra en un horno o tu-  
nel -4- radiactivo o autoclave.

15.- Su recorrido en el interior requiere de 5 a 20 mi-  
nutos, con temperatura adecuada, para que la parte más in-  
terna del contenido del recipiente, llegue precisamente a  
esta temperatura mínima de 130° que produce la esteriliza-  
ción.

20.- Esto se conseguirá con muy poco calor, con gran ren-  
dimiento y con poca presión en el interior, dada la tempera-  
tura a que ha sido cerrado el envase. Los recipientes despues  
de esterilizados salen por -5-.

25.- Una vez se haya comprendido con mayor claridad el  
conjunto de la Patente, otros detalles y características -  
del mismo, se iran poniendo de manifiesto en el transcurso  
de la descripción que se dá a continuación, en la que se -  
exponen los detalles más particulares de la Patente, como  
asimismo, de los medios que para su puesta en practica pue-  
den emplearse.

30.-



-4-  
1968

Estos detalles se dan a título de ejemplo, haciendo referencia a un caso posible de realización práctica, para la Patente no queda limitado, exactamente, a los detalles que aquí se exponen, debiendo ser considerada, por tanto, esta descripción, desde un punto de vista ilustrativo y sin limitaciones de ninguna clase.

5.- Una idea más amplia de la invención la proporciona la descripción siguiente, en la que se hace referencia a la lámina de dibujo ilustrativo que a este memoria se acompaña, y en la que de manera un tanto esquemática y exclusivamente por vía de ejemplo, se representan los detalles preferidos por el invento.

10.- En estos detalles se usan marcas de referencia semejantes para indicar piezas, conjuntos o partes, que se corresponden en las distintas vistas, presentados, cuya pieza, detalle y organización se definen de una manera específica en el transcurso de esta memoria y después se concretan en las notas reivindicativas finales.

En dichos dibujos:

20.- En el esquema que a esta descripción se acompaña se destacan las siguientes partes más esenciales:

25.- -1- Una cámara de preparación y dosificación adecuada de los alimentos que han de condimentarse y envasar a modo de conserva, siendo -2- el túnel o compartimiento, a modo de cocina o parrillas continua, siendo regulable la temperatura en cada zona de acuerdo con los fines culinarios que en cada caso se quieran lograr.

30.- El nº -3- indica la máquina cerradora, el cierre se hace sin descender la temperatura de conclusión de la preparación del condimento.



El nº -4- señala el horno o simple tunel para lograr la temperatura de esterilización interior del producto siendo -5- la salida del producto acabado de envasar y -6- la llegada de recipientes.

5.- Con el nº -7- se indica la zona de limpieza y preparación de recipientes para ser introducidos en el horno de condimentación, cada recipiente de envasado es en la primera fase, recipiente de condimentación.

10.- El nº -8- señala la entrada de los recipientes en la parrilla continua -2-, indicandose con -9- la zona de aportación de los diferentes ingredientes que han de constituir el preparado a envasar.

15.º En el proceso propuesto es evidente que la máquina cerradora -3-, no se requiere que se encuentre dentro del horno -10-. Dicha máquina recoge los envases a cerrar y los cierra a la temperatura que los recibe en la salida del horno, entregandolos practicamente a la misma temperatura de salida en el tunel de calentamiento -4-. Este tunel de calentamiento -4- puede ser de cualquier característica.

20.- La aportación de los alimentos del compartimiento -1-, puede hacerse o cuando los recipientes pasan dentro del horno -2-, o simplemente se puede hacer la preparación y llenado de los recipientes con los alimentos, y seguidamente se introducen los recipientes en el horno.

25.- Se comprenderá facilmente, despues de observar los dibujos y la descripción prededente que la actual concepción proporciona una construcción sencilla y efectiva, susceptible de poder ser llevada a la práctica con gran facilidad, asegurando la obtención de una manufactura relativamente barata.

30.-



5.- Este detalle de economía adquiere gran importancia si se considera en los terminos de una producción en escala, ya que es evidente, que el mercado puede absorber en cantidades muy considerables el objeto que constituye la inmersión y cualquier pequeño ahorro, logrado mediante la aportación de ciertas mejoras durante su fabricación, puede adquirir elevadas proporciones.

10.- Se reitera, que en objeto que constituye la actual Patente serán susceptibles de introducirse todas aquellas modificaciones de detalle que las circunstancias y la practica pudieran aconsejar, siempre y cuando que, con las variantes que se introduzcan, no se cambie, altere o modifique, la esesncialidad del objeto descrito.

; N O T A

15.- Se declara como de Propiedad y novedad para todo el territorio española el contenido de las siguientes

R E I V I N D I C A C I O N E S

20.- 1ª MEJORAS EN LOS PROCEDIMIENTOS DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS ALIMENTICIAS, de acuerdo con cuyas mejoras - se efectua la preparación de los alimentos sobre o dentro del propio envase que finalmente ha de contenerlo realizandose esta preparación en condiciones ambientales normales y manteniendo la misma temperatura de condimentación se realiza el cierre del envase, sometendolo seguidamente y sin enfriamiento previo a un tunel de esterilización durante un periodo del orden de 5' a 20' hasta lograr que en el seno del producto contenido en el recipiente se alcance una temperatura minima de 130º C.

25.- 2ª MEJORAS EN LOS PROCEDIMIENTOS DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS ALIMENTICIAS.

30.-



Todo ello conforme se describe y reivindica en -  
la presente memoria que consta de SIETE hojas escritas a -  
máquina por una sola de sus caras y dibujos que la ilustran.

Madrid, 28-12-68

E. GONZALEZ VACAS  
P. P.

