

400316

O. G. 25.152.- MY.



400316

PATENTE DE INTRODUCCION

SECCION TECNICA
CLASIFICACION I. P. C.
CLASE _____
SUBCLASE _____

Int. Cl. <sup>2</sup> : <u>A 23 B</u>
---------------------------------------

MEMORIA DESCRIPTIVA

Sobre:

"PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACION, CON TODAS SUS PROPIEDADES, DE PATATAS PELADAS Y TROCEADAS"

Solicitantes: D. Isaac DODO, de nacionalidad marroquí, y  
D. Daniel RICCI, de nacionalidad francesa,  
ambos con domicilio en: Amadeo Vives, 58,  
HOSPITALET DE LLOBREGAT (Barcelona).-



Esta patente de introducción tiene por objeto, como su enunciado indica, un procedimiento para la conservación, con todas sus propiedades, de patatas peladas y troceadas, mediante el cual se logra que éstas conserven todas sus propiedades tanto alimenticias como de sabor y por tiempo ilimitado, pudiendo ser cocinadas en la forma usual y corriente.

- 5.
- Como es sabido, la patata es un producto perecedero, produciéndose su destrucción, en plazo más o menos corto, según las condiciones de humedad o sequedad del lugar en que se encuentren almacenadas. La destrucción de la patata se acelera si se le quita la piel o corteza que impide su exudación por transpiración y actúa de impermeabilizante, impidiendo la acción directa del aire ambiente sobre su pulpa o carne. Por ello, hasta el presente, las patatas se expenden en sacos o bolsas, enteras y sin pelar, lo que, por otra parte, obliga a que las amas de casa tengan que perder bastante tiempo en su limpieza y pelado antes de proceder a su cocinado.
- 10.
- 15.
20. Ultimamente, en el extranjero, algunas empresas han iniciado la preparación y venta de patatas peladas y troceadas dispuestas en bolsas impermeables, en que se conservan las propiedades alimenticias y de sabor de éstas, durante un mayor tiempo que la patata en sí, sin pelar ni trocear. Este procedimiento de preparación y venta de las patatas peladas y troceadas, no es conocido ni se ha divulgado en España, y ofrece dos ventajas inmediatas y sobresalientes: una mayor duración de la patata sin pérdida alguna de sus peculiaridades, y evitar a las amas de casa las operaciones de pelado y troceado.
- 25.
- 30.



De conformidad con ello, el procedimiento para la conservación de patatas frescas, peladas y troceadas, que se preconiza, comprende las siguientes operaciones:

- En primer lugar, se procede a la limpieza de las
5. patatas para eliminar de ellas toda adherencia de tierra o suciedad. A continuación se pelan, o sea, que se les quita la piel o corteza, y se trocean o cortan en rodajas, sometándose a un nuevo lavado previo a su inmersión en un baño de disolución de bisulfito sódico en una proporción determinada y durante un tiempo suficiente, para determinar que las superficies o caras de los trozos de patata se impregnen de una fina capa del indicado baño obturando sus poros, de modo que esta capa actúa del mismo modo o manera que la piel o corteza de la patata pero con una mayor garantía de duración por cuanto que no es estacable, como aquélla por los
10. agentes externos, aire, humedad, etc., Por último, los trozos así tratados, se envasan al vacío en bolsas impermeables con lo que se evita el contacto de los trozos de patata con agentes patógenos que pudieran producir su deterioro o putrefacción.
15. 20.

- Es aconsejable, pero no preciso ni necesario, que al abrir las bolsas para cocinar los trozos de patata, se sometan éstos a un previo remojo o lavado, con el fin de eliminar de ellos la capa protectora del baño de bisulfito sódico. De este modo los trozos de patata ofrecen las mismas
25. cualidades alimenticias y de sabor que las que resultan del pelado y troceado de patatas en la forma normal y usual.

- Las ventajas que ofrece este procedimiento, no solo ya en cuanto a la duración del producto, sino desde el punto
30. de vista práctico, son notables, ya que no solo evita a las



5. amas de casa el tener que limpiar, pelar y trocear las patatas, que constituye en sí una labor cotidiana, pesada y molesta, sino que, en los hoteles, restaurantes, clínicas, colegios, etc., elimina muchas horas de trabajo, lo que se traduce en notable ahorro y economía.

10. De la descripción que antecede se infiere el conjunto de operaciones que se precisan para la consecución del procedimiento para la conservación de patatas frescas troceadas, así como las ventajas y beneficios que de él se derivan.

Este procedimiento podrá ser igualmente aplicado para la conservación de otros productos o artículos hortícolas del tipo de las zanahorias, repollo, etc., manteniendo por tiempo indeterminado en las bolsas al vacío.

15. Se hace constar a los efectos oportunos que en el objeto de esta patente de introducción podrán introducirse todas las variaciones de detalle que las circunstancias y la práctica pudieran aconsejar, siempre y cuando que, con las mismas, no se modifiquen las características esenciales del procedimiento para la conservación, con todas sus propiedades, de patatas peladas y troceadas, descrito.

20.

N O T A

25. La patente de introducción, que se solicita por diez años, para España, de acuerdo con la vigente Legislación, deberá recaer sobre: "PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACION, CON TODAS SUS PROPIEDADES, DE PATATAS PELADAS Y TROCEADAS", citándose como Fuente de Procedencia: Procedimiento realizado en Francia por la firma C.A.C.V. domiciliada en VIC SUR AISNE (Loiret), según las características esenciales

30. de las siguientes:



REIVINDICACIONES

- 1ª.- Procedimiento para la conservación, con todas sus propiedades, de patatas peladas y troceadas, que se caracteriza porque una vez peladas y troceadas las patatas,
5. se someten a un lavado con agua y, a continuación, los trozos se sumergen en un baño de disolución de bisulfito sódico en proporción adecuada y durante un período de tiempo suficiente para que la superficie de los trozos se impregnen de una fina capa de la disolución, la cual cierra sus poros e impide su exudación por transpiración; los trozos así tratados, al salir del baño, son envasados al vacío en bolsas impermeables para impedir su contacto con agentes patógenos externos que puedan producir su deterioro o putrefacción,
10. conservándose las cualidades de los trozos de patata por tiempo indeterminado hasta su utilización.
- 15.

2ª.- PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACION, CON TODAS SUS PROPIEDADES, DE PATATAS PELADAS Y TROCEADAS.

- Según queda sustancialmente descrito en la presente memoria, que consta de cinco hojas, escritas a máquina por una sola de sus caras.
- 20.

Madrid, 1 MAR. 1972

D. Isaac DODO y  
D. Daniel RICCI.

P.P. FRANCISCO GARCIA CABRERIZO  
P.P.

Firmado: M.ª Dolores Jerquera

25.

*aje*