

401714

Int. Cl.: A 33 B

401714



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

PATENTE DE INVENCION

Cuyo registro se solicita a favor de DON JOSE VALVERDE VIÑAS, de nacionalidad española y domiciliado en VIGO - (Pontevedra), Marqués de Valladares, 25 , por :

"PROCEDIMIENTO DE PREPARACION Y ENVASADO DE MEJILLONES"

MEMORIA DESCRIPTIVA

5 La presente memoria como su enunciado indica, comprende un procedimiento de preparación y envasado de mejillones, que por sus características propias y esenciales, - le hacen merecer los privilegios que al efecto otorga el vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial, en la modalidad de referencia de Patentes de Invención.

10 Hasta la fecha, la preparación de mejillones para su posterior condimentación, viene estableciéndose a base de una corriente congelación sin hielo y al no sumergirse en en agua, como consecuencia de la desecación del borde del manto de dichos moluscos, el mejillón se adhiere a la concha y no presenta buen aspecto en su degustación.



15 Con el procedimiento objeto de esta memoria, se eli-
mina dicho inconveniente, puesto que aprovechando la -
propia agua del mar, se obtienen unos bloques de hielo
donde se comprenden los referidos moluscos como encapsu-
lados y se sirven listos para cocinar, con una óptima -
preparación y presentación y conservando íntegramente -
todas sus particularidades, aparte de que al cocerlo, -
20 abre como si estuviera vivo.

Su descriptiva, ilustrada gráficamente a título de -
ejemplo no limitativo, es como sigue:

25 Consiste en que mediante un tipo adecuado de envases
(1) se deposita en parte, una determinada cantidad de -
mejillones con su concha, sin biso y totalmente limpios
(2), cuyos envases se rellenan a tope con agua de mar y
se procede a su congelación hasta obtener el consiguien-
te bloque de hielo salubre, quedando dispuesto para su
distribución, en disposición de inmediata condimentación.
30 Descrita suficientemente la naturaleza de la invención,
es obvio señalar que la misma, podrá llevarse a cabo en
los formatos, dimensiones y medios que más interesen, -
puesto que con ello no se varía la esencialidad expuesta,
y a tal fin, se solicita su exclusividad en todo el te-
35 rritorio nacional por término de VEINTE AÑOS, conforme a
la siguiente NOTA de :

REIVINDICACIONES

40 1ª.- "PROCEDIMIENTO DE PREPARACION Y ENVASADO DE MEJI-
LLONES", que se caracteriza porque utilizando un tipo ade-
cuado de envases, se depositan en ellos, en parte, una -
determinada cantidad de mejillones con su concha, sin biso

- 3 401714 13 ABR



45


y totalmente limpios, cuyos envases se rellenan a tope - con agua de mar y se procede a su congelación, hasta obtener el consiguiente bloque de hielo salubre, quedando dispuesto para su distribución en disposición de inmediata - condimentación.

2ª.- "PROCEDIMIENTO DE PREPARACION Y ENVASADO DE MEJILLONES".

Según se describe en la presente memoria, que consta de TRES HOJAS, escritas a máquina por una sola cara, acompañada de los dibujos reglamentarios.

Madrid, 13 ABR. 1972

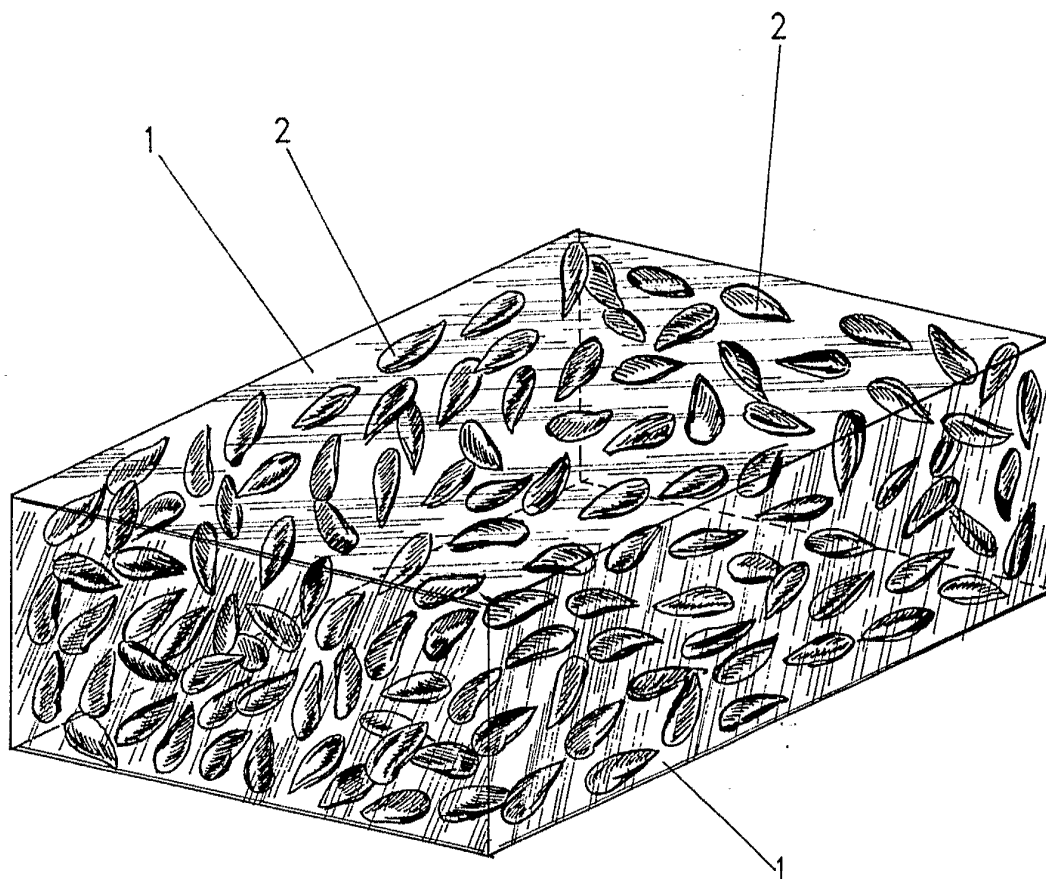
MANUEL FACORRO QUEMADELOS
P. P.


Fdo: Alejandro Martínez Delso





13 ABR 1972



MADRID, 13 ABR. 1972

MANUEL SACORRO QUEIMADELOS
P. E.

Fdo: Alejandro Martínez Delso

ESCALA VARIABLE