

403078



403078

SECCION TECNICA
CLASIFICACION I. P. C.
CLASE <u>A 23</u>
CLASE <u>B</u>

PATENTE DE INVENCION

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

"PROCEDIMIENTO DE PREPARACION Y ENVASADO DE MOLUSCOS EN GENERAL".

MEMORIA DESCRIPTIVA

5 La presente memoria como su enunciado indica, comprende un procedimiento de preparación y envasado de moluscos en general, 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 moluscos en general para su posterior condimentación, viene estableciéndose a base de una corriente congelación sin hielo y al no sumergirse en agua, como consecuencia de la desecación del borde del manto de dichos moluscos, el cuerpo respectivo del animal se adhiere a la concha y no presenta buen aspecto en su degustación.



15 Con el procedimiento objeto de esta memoria, se elimina
dicho inconveniente, puesto que aprovechando la propia -
agua del mar, se obtienen unos bloques de hielo donde se -
comprenden los referidos moluscos, en estado vivo, semico-
cido o cocido, como encapsulados y se sirven listos para -
cocinar, con una óptima preparación y presentación y con-
20 servando íntegramente todas sus particularidades, aparte -
de que al cocerlo, abre su caperuza o concha como si estu-
viera vivo.

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

25 Consiste en que mediante un tipo adecuado de envases -
(1) se deposita en parte, una determinada cantidad de cual-
quier clase de moluscos, en estado vivo, semicocido o coci-
do con su concha, sin biso y totalmente limpios (2) a base
de fuerte chorro de agua de su propio ambiente, cuyos en-
30 vases 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 dispo-
sición de inmediata condimentación.

35 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, pues-
to que con ello no se varía la esencialidad expuesta, y a
tal fin, se solicita su exclusividad en todo el territorio
nacional por término de VEINTE AÑOS, conforme a la siguien-
40 te NOTA de :

REIVINDICACIONES

1ª.- "PROCEDIMIENTO DE PREPARACION Y ENVASADO DE MOLUSCOS
EN GENERAL", que se caracteriza porque mediante un adecua-
do modelo de envase, herméticamente cerrado por el fondo y
45 tabiques laterales, se deposita en él, sin llegar a ocupar
el total de su volumen, una determinada cantidad de molus-
cos, en estado vivo, semicocido o cocido con su concha, en
cualquier caso, sin biso y totalmente limpios a través de -
fuerte chorro de agua de su propio ambiente; procediéndose
50 posteriormente a rellenar los referidos envases con agua de

403078

- 3 -

5



mar y a continuación proceder a su congelación hasta obtener el consiguiente bloque de hielo salubre, y una vez tapados los susodichos envases, queda dispuesta su distribución en condiciones de posterior condimentación.

55

2ª.- "PROCEDIMIENTO DE PREPARACION Y ENVASADO DE MOLUSCOS EN GENERAL"

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

Madrid,

5 JUL. 1973

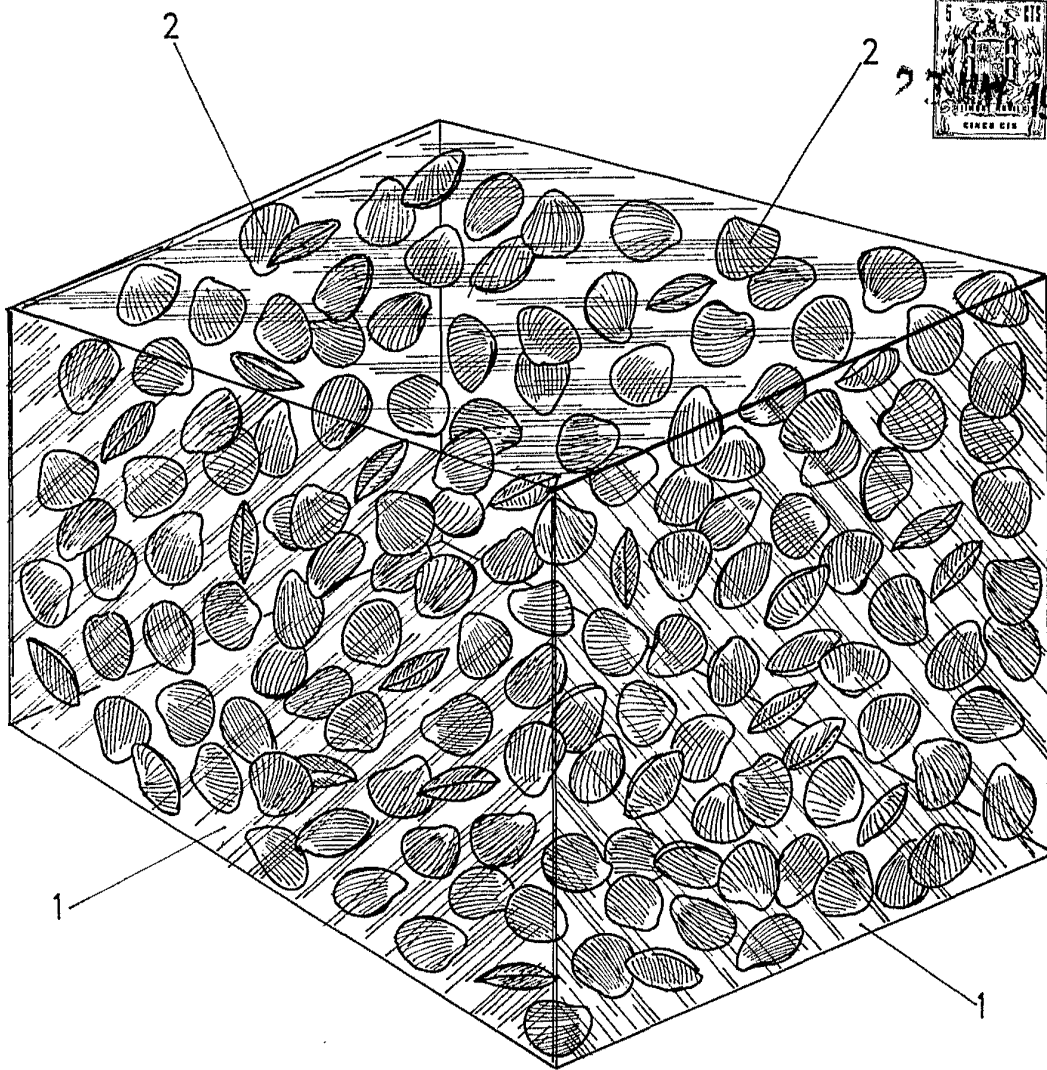
MANUEL FACORRO QUEMADELOS
P. P.

Fdo.: Alejandro Martínez Delso

403078

Dn JOSE VALVERDE VIÑAS

HOJA UNICA



MADRID, 23 MAY. 1972

MIGUEL SANCHEZ QUEIMADELOS
P. R.

[Handwritten signature]
Fdo: Miguel Sánchez Queimadelos

ESCALA VARIABLE