



404945

MEMORIA DESCRIPTIVA

404945

— PATENTE DE INVENCION

DURACION: VEINTE AÑOS

OBJETO: " UN PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE PATATAS FRITAS CONGELADAS".

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

Solicitante: D. Pablo GARCÍA Pérez

Residencia: LEÓN C/ Santa Clara, nº 6-1º B

Nacionalidad: española.

..... A23L
.....
.....

404945



La presente descripción se refiere, como su enunciado -
indica, a un procedimiento para la elaboración de patatas fritas-
congeladas, preparadas para su consumo previa cocción final que -
las proporciona el gusto y punto particular de cada consumidor .

5 La finalidad del presente invento es la de proporcionar
a los consumidores un producto completamente preparado, aportan-
do grandes ventajas en cuanto al ahorro de tiempo se refiere per-
mitiendo, al mismo tiempo, un almacenamiento durante un tiempo -
prácticamente ilimitado, no solo en los establecimientos del ramo
10 de la alimentación y supermercados, sino en la propia casa o lo-
cal del consumidor o expendedor.

Por otro lado, el producto preparado según el procedi-
miento que se preconiza, puede tener gran aceptación en todo ti-
po de establecimientos de hostelería, los cuales pueden preparar
15 el producto en breves instantes, eliminando los procesos previos
de pelado, lavado y primera fase de cocción.

En cuanto al campo de venta, puede presumirse que tie-
ne gran interés en ciudades industriales donde el número de ma -
trimonios que trabajan es elevado, teniendo, debido a los hora -
20 rios de trabajo, necesidad de utilizar toda clase de alimentos -
preparados que reduzcan el tiempo empleado en la cocina, sin me-
nospreciar la gran cantidad de ciudades de media y pequeña pobla-
ción en las que tienen una gran aceptación toda clase de produc-
tos alimenticios preparados por la comodidad que entraña su uti-
25 lización.

Esencialmente, dicho procedimiento se basa en freir las patatas-
previamente peladas y troceadas, hasta el punto en que éstas em-
piecen a tomar color, es decir, que deben ser retiradas antes de
que estén listas para servir, al objeto de que el consumidor pue-
da seguir el proceso de cocción del producto hasta el punto que -

404945



él estime o apetezca.

Una vez que las patatas estén fritas en ese punto in -
termedio próximo al definitivo, y escurrido el aceite, se pasan -
a una cámara frigorífica que alcance temperaturas bajo cero, con -
servandose a partir de este momento durante un tiempo práctica -
mente indefinido.

Finalmente, y en momento de su expendición se envasan -
según sistemas convencionales, ya que esta operación no requiere
ninguna medida especial a tener en cuenta para garantizar la hi -
giene del producto, ya que su estado de congelación garantiza -
su protección contra los agentes exteriores. No obstante, y para
garantizar un mayor aislamiento y mejor presentación, las patatas
congeladas irán envasadas en bolsas de papel satinado o similar,
y estas a su vez dentro de una caja de cartón con unas dimensio -
nes apropiadas al consumo.

El peso neto del producto envasado se presentará en ra -
ciones para un consumo a nivel doméstico y de tipo industrial .

Con el fin de facilitar la interpretación más exacta -
del objeto sobre el cual ha de recaer el presente privilegio, se
describe a continuación una forma práctica para su realización -
industrial y únicamente a título de ejemplo y, por consiguiente -
sin carácter exhaustivo sino meramente informativo.

Para la aplicación del procedimiento del presente regis -
tro se parte de los ingredientes fundamentales como son patatas -
y aceite.

Las patatas, previamente peladas y lavadas, se trocean
en formas diversas bien sean prismas cuadrangulares, cubos, esfe -
ras o similares, en tamaños usuales predominantes en la cocina es -
pañola.

Una vez realizada esta operación de cortado se someten -

404945



65 a una cocción, para lo cual habrán de ser introducidas en una sartén o recipiente similar que contenga aceite hirviendo. El tiempo que las patatas estarán friendo será el indispensable para que éstas empiecen a tomar color; es decir, que deben ser retiradas antes que estén listas para servir.

70 Una vez las patatas estén fritas y escurrido el aceite se someten a congelación, en una cámara frigorífica que alcance temperaturas bajo cero, conservandose a partir de este momento durante un tiempo prácticamente indefinido, para finalmente envasarlas adecuadamente para su expendición.

75 El proceso de cocción se limita a un estado inmediatamente anterior al punto de consumo, al objeto de que el consumidor pueda seguir friendo el producto hasta alcanzar el punto y gusto particular en cada caso, en cuyo momento se le añade la sal correspondiente.

La forma, dimensiones y materiales podrán ser variables y en general cuanto sea accesorio o secundario, siempre que no altere, cambie o modifique la esencialidad del objeto que se describe.

80 Los términos en que queda redactada esta Memoria son ciertos y fiel reflejo del objeto descrito, debiendose tomar con carácter amplio y nunca en forma limitativa.

N O T A:

85 EN LA PATENTE DE INVENCION, que se solicita, deberá recaer, precisamente, sobre las particularidades características de las siguientes reivindicaciones:

90 1ª).- Procedimiento para la elaboración de patatas fritas congeladas, partiendo de patatas previamente peladas, lavadas y troceadas convenientemente c a r a c t e r i z a d o, porque -

A/

404945¹



una vez realizada la operación de cortado, se someten a su fritura introduciéndose en un recipiente con aceite hirviendo, en el que se mantendrán el tiempo indispensable para que empiecen a tomar color, retirándose antes que estén listas para servir; seguidamente, una vez escurrido el aceite, se pasan a una cámara frigorífica que alcance temperaturas por debajo de cero, conservándose a partir de este momento durante un tiempo prácticamente indefinido, para finalmente envasarlas adecuadamente para su expendición.

2ª).- " PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE PATATAS-FRITAS CONGELADAS".

Todo ello según queda expuesto en la presente Memoria que consta de cinco hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

MADRID 17 JUL. 1972

P.A.

Modesto Polo
R.R.

