



412629

412629

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

por VEINTE años

cuyo privilegio se solicita para España, sus
territorios y plazas de soberanía, a favor de:

ALIMENTOS IBERICOS, S.A. (ALISA)

entidad española, domiciliada en Barcelona,
Vía Layetana, núm. 4, relativa a:

"PROCEDIMIENTO PARA LA TRANSFORMACION Y EL
ADEREZO DE UN PRODUCTO VEGETAL"

=====

24-5-76

412629



Int. Cl. A 23 L

MEMORIA DESCRIPTIVA

5. La presente invención se refiere a un procedimiento para la transformación y el aderezo de un producto vegetal, de especial aplicación a las aceitunas verdes, a las que se les confiere el color de las aceitunas negras, con el sabor propio de éstas, sin perder su primitiva dureza, en orden a permitir la acción de deshuesado, siendo impracticable esta acción en las aceitunas naturalmente negras, por carecer de la suficiente consistencia, entendiéndose por aceitunas negras aquéllas que presentan este color, o bien un color violáceo, rojizo o amarronado, altamente oscuros. - - - - -

15. Es ya conocido algún tratamiento que permite transformar el color verde de las aceitunas en un color substancialmente negro, pero sin que se mantenga la inicial dureza de la pulpa de las mismas, no siendo pues factible su deshuesado ni, Por lo tanto, su relleno. - - - - -

20. El procedimiento de referencia se caracteriza por el hecho de partirse de aceitunas a punto de sazón, de color verde o violáceo, que son sometidas a tratamiento con una solución de sosa cáustica y un producto endurecedor de la pulpa, a una temperatura de 15 a 20°C en un baño con borboteo de aire, determinándose la oxidación de las materias pigmentarias, que adquieren el color negro, y reforzándose la original dureza de la pulpa, al tiempo que se consigue el curado de la misma, tras lo cual se realiza un lavado para eliminar la ci-

25.

412629



- tada sosa cáustica, y seguidamente un neutralizado de las aceitunas a pH 7 en un baño de salmuera a una concentración entre 3 y 4°Bé, a una temperatura de 10 a 25°C, con adición de un producto para mantener el color adquirido, teniendo
5. lugar, después del estabilizado por el anterior tratamiento, el deshuesado de las aceitunas, efectuándose seguidamente un lavado con agua y salmuera, y el eventual relleno de las aceitunas, trás lo cual se almacenan las mismas en salmuera, junto con un aromatizante, para su ulterior envasado. - - - -
10. Otros objetos y características de la invención se irán dando a conocer a lo largo de la descripción que sigue, la cual, dado su fin primordialmente ilustrativo, deberá ser interpretada como desprovista de todo alcance limitativo respecto a la amplitud de la protección legal que se solicita.
15. El presente procedimiento se aplica expresamente a aceitunas de color verde o levemente violáceo, dotadas de su natural dureza, que son objeto de un tratamiento en sucesivas fases. - - - - -
20. El citado tratamiento se inicia mediante un baño en una solución de sosa cáustica a una temperatura comprendida entre 15 y 20°C, ejerciéndose agitación y un borboteo de aire, con lo que se logra una acción oxidante para las materias pigmentarias contenidas en las aceitunas, con lo que las mismas adquieren un color negro. A la solución alcalina se le adiciona
25. un producto endurecedor de la pulpa, el cual determina un reforzamiento de la dureza de la misma que permite las manipulaciones de deshuesado y relleno. - - - - -

24-3-76

412629



5. En una segunda fase se procede al lavado de las aceitunas para eliminar la sosa cáustica residual y, seguidamente, a un neutralizado a pH 7 en un baño de salmuera con una concentración de 3 a 4°Bé a una temperatura comprendida entre los 10 y los 25°C, y con la adición de un producto estabilizador con el objeto de que se mantenga el color adquirido; este color es el negro, o bien de un tono violáceo, rojizo o amarronado, altamente oscuros. - - - - -

10. En la siguiente fase, tras el adecuado estabilizado del anterior tratamiento, se procede al deshuesado de las aceitunas para lo cual las mismas ofrecen la necesaria dureza que permite la operabilidad de los aparatos tradicionales, o sea los empleados habitualmente para deshuesar las aceitunas verdes, no pudiéndolo realizar con las negras ordinarias por carecer de aquella dureza. - - - - -

15. Seguidamente, en los casos en que se estime oportuno, se efectúa el relleno de las aceitunas sin hueso, según los métodos usuales y con el empleo de los productos asimismo conocidos. Esta operación se la precede con un lavado con agua y salmuera, para el mejor acondicionamiento de las aceitunas. -

20. En la última fase del proceso, se lleva a cabo el almacenamiento de las aceitunas en un baño de salmuera con un pH 7, aproximadamente, y con la adición de productos aromatizantes que aportan el sabor deseado, o modifican el propio. - - - -

25. Posteriormente, se realiza el envasado de las aceitunas según el sistema conveniente con arreglo a su presentación y forma de expendición. - - - - -

412629



Como se desprende de la descripción del anterior proceso, el mismo permite conseguir, como objetivo esencial, la posibilidad de poder deshuesar aceitunas negras, con eventual relleno posterior, lo cual no ha sido posible realizar hasta la actualidad, teniendo en cuenta que en su estado natural, o sea sazonadas y curadas, las aceitunas negras tienen una flaccidez que las inhabilita para ser intervenidas con los aparatos al efecto. - - - - -

5.

En cuanto al sabor, las aceitunas lo tienen de tipos peculiares, según sean verdes o negras; las aceitunas verdes rellenas adquieren otro sabor por contraste con la naturaleza del relleno, que puede ser con anchoa, pimienta, alcaparras, almendra u otros productos; así, las aceitunas negras rellenas adquieren otro tipo de sabor por contraste. - - - - -

10.

Descritas convenientemente las características de la invención, se hace constar que en la misma podrán introducirse cuantas variantes de detalle pueda aconsejar la experiencia, siempre que con ello no se modifique la esencialidad de la misma que es la que se resume y concreta en las reivindicaciones que siguen. - - - - -

15.

20.

N O T A

Se declaran de novedad y propiedad para España, sus territorios y plazas de soberanía, las siguientes: - - - - -

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

25. 1.- Procedimiento para la transformación y el aderezo de un producto vegetal, caracterizado por partirse de aceitunas a punto de sazón, de color verde o violáceo, que son sometidas a tratamiento con una solución de sosa cáustica y un producto

mle

34-3-78

412629



- endurecedor de la pulpa, a la temperatura de 15 a 20°C en un baño con borboteo de aire, determinándose la oxidación de las materias pigmentarias, que adquieren el color negro, y reforzándose la original dureza de la pulpa, al tiempo que se consigue el curado de la misma, trás lo cual se realiza un lavado para eliminar la citada sosa cáustica y, seguidamente, un neutralizado de las aceitunas a pH 7 en baño de salmuera a una concentración entre 3 y 4°Bé, a una temperatura de 10 a 25°C, con adición de un producto para mantener el color adquirido,
5. teniendo lugar después el deshuesado de las aceitunas, efectuándose seguidamente un lavado con agua y salmuera, y el eventual relleno de dichas aceitunas, trás lo cual las mismas se almacenan en salmuera con la agregación de un aromatizante, en espera del ulterior envasado. - - - - -
- 10.

15. 2.- "PROCEDIMIENTO PARA LA TRANSFORMACION Y EL ADEREZO DE UN PRODUCTO VEGETAL". - - - - -

Todo ello conforme se describe y reivindica en la presente memoria que consta de seis hojas, foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras.

1978
MEXICO

Mano Indon

nsc.
mle