

431486

Int. No. A23L

MEMORIA DESCRIPTIVA

Correspondiente a la solicitud de registro de Patente de
Invención que, por veinte años, se solicita para todo el
territorio nacional, a favor de Don Vicente LLADRO BAGUENA
de nacionalidad española, residente en Madrid, Ibiza núm.
74-72-A. - - - - -

p o r

"PERFECCIONAMIENTOS EN LA PREPARACION DE CONSERVAS SEMI-CO
CINADAS A BASE DE ARROZ"

La Patente de Invención a que se refiere la presente
Memoria, se destina a garantizar la explotación y la pro-
piedad exclusivas, en todo el territorio nacional, de unos
perfeccionamientos en la preparación de conservas semi-co-
cinadas a base de arroz.

De día en día se incrementa el número de platos de comida cocinada o semi-cocinada prefabricados y envasados en forma de conservas. Muchas de estas preparaciones han llegado a ser realmente exquisitas y solo necesitan de un calentamiento previo antes de su consumo, mientras que otras requieren de un determinado tiempo de cocción que complete el estado de conserva.

Particularmente con el arroz o, mejor dicho, con los platos a base de arroz se ha comprobado que no se podían envasar totalmente cocinados porque, dentro del envase, el arroz se "empastaba", razón por la cual las conservas a base de arroz hoy se presentan a medio cocinar, pero siempre juntos en el mismo envase los condimentos de carnes, vegetales y sus jugos con el arroz, por lo que, pasado un tiempo, la conserva va perdiendo calidad y llega a estropearse.

Otro de los inconvenientes que presentan estos platos preparados es la presencia de productos químicos anti-fermentos (generalmente, sales del ácido sulfúrico), que ceden un gusto desagradable al paladar y que en algunos países extranjeros están intentando sustituir con aplicaciones de rayos gamma o bombardeos radioactivos con protones y electrones que evitan los aditivos de mal sabor pero que requieren instalaciones de elevadísimo coste que hacen prohibitivo su empleo.

Se sabe que el arroz apenas tiene sabor propio pero que es capaz de admitir y mejorar el sabor que le ceden los condimentos; igualmente, se sabe que el arroz tiene una constante fija, que son los veinte minutos de cocción a la temperatura de ebullición (100 °C) y que, una vez cocido, se ha de consumir seguidamente pues no resiste como otras

viandas para poder ser comido en condiciones horas des-
pués.

40 Las actuales conservas semicocinadas a base de arroz, -
en las que éste se envasa mezclado con todos los demás com-
ponentes del plato, alteran de manera importante esta cons-
tante del tiempo de cocción, sin duda por el hecho de que
el grano del arroz se encuentra "en remojo" un tiempo im-
previsible y ello hace que con dos conservas de diferente
45 fecha de envasado, terminadas de cocinar conjuntamente, se
obtengan resultados totalmente distintos.

Los perfeccionamientos según la invención solucionan -
completamente los inconvenientes apuntados y permiten -
ofrecer al público consumidor conservas semi-cocinadas a -
base de arroz con las máximas garantías de permanencia de
50 las cualidades y de los gustos de los ingredientes, que se
conservan sin emplear aditivos anti-fermentos ni utilizar
las carísimas técnicas antes indicadas.

El principal propósito de la invención es obtener una -
conserva semi-cocinada a base de arroz que pueda soportar
55 sin alteraciones de ningún orden una larga espera antes de
ser terminada de cocinar, y que esto se consiga sin tener
que utilizar impermeabilizantes, anti-fermentos o ningún -
otro tipo de aditivos ni tampoco procesos de inmunización
a base de radiaciones o bombardeos con partículas radioac-
60 tivas. De esta manera se tiene la seguridad de que no se -
modifican las cualidades organolécticas de la preparación.

Para conseguirlo, hay que alterar totalmente la técnica
seguida hasta el momento y recurrir a una nueva concepción
de los procesos a seguir tanto en la preparación de la con-
65 serva como en la terminación del cocinado previa a su con-

sumo.

La preparación perfeccionada según la invención se caracteriza porque el complejo de los condimentos saporíferos, carnes, pescados, mariscos, verduras, etc., junto con las correspondientes dosis de aceite y sal pero con los caldos expresamente reducidos al mínimo, son incluidos en un envase hermético con la máxima esterilización y asepsia. Por su parte, el arroz en grano, completamente crudo y en la medida necesaria va comprendido en un segundo envase que no requiere hermeticidad ni otra condición especial como no sea su capacidad, dentro del cual y junto con el arroz puede sin obstáculo estar comprendido el envase del condimento. La conserva se expende al público en estas condiciones, que son las mejores para poder soportar una prolongada espera antes de su consumo.

Efectivamente, por el hecho de que el condimento cocinado contiene toda la sal que es necesaria para el total de arroz y agua posterior que hay que añadir, resulta que el mismo está comprendido en una auténtica salmuera, que es el anti-fermento natural por excelencia, que preserva al contenido de toda degeneración y no altera en nada los sabores de los productos conservados, como ocurre con los aditivos químicos que hoy se utilizan. El arroz en grano, también envasado, está en las mejores condiciones de soportar las mayores esperas antes de su cocinado, estando calculada la capacidad de su envase para servir de medida a la cantidad de agua justa añadir al arroz y al condimento de acuerdo con las características de "seco", "pastoso" o "caldoso", que requiera el plato de arroz que se prepara.

La preparación es sencillísima y no presenta ninguna posibilidad de equivocación; el proceso operacional comprende las siguientes fases:

100 1a = Apertura del envase exterior y separación del arroz que este contiene.

2a = Apertura del envase hermético para verter su contenido en una cacerola opaelera, en la que también se dispone agua en la medida condicionada por la capacidad completa del envase exterior utilizado como recipiente. Ya hemos
105 dicho que esta capacidad es variable según el tipo de arroz a preparar.

3a = Cuando el condimento y el agua empiezan a hervir, se vierte el arroz y, a los veinte minutos justos de coción, el plato está en su punto para ser consumido.

110 De acuerdo con los perfeccionamientos de la invención, que comprenden una nueva manera de hacer, se consigue en primer lugar que el arroz no esté en contacto con los demás productos saporíferos y sus jugos, y, en segundo y más importante lugar, que por la condición de la alta salinidad en que se realiza el envase o conserva de estos productos,
115 no se necesita la presencia de ningún aditivo anti-fermento. Consecuencia de esto es que el envase hermético que contiene a los dichos productos y sus jugos en condición salobre y parcialmente desecados, resulta ser de tamaño reducido y, por ello, de poco coste. El envase que
120 contiene el arroz en grano y al envase hermético de los productos saporíferos es un económico envase de material plástico cuya misión se termina en el momento en que sirve de medida para el agua.

125 Por su parte, el usuario se evita la molestia de com-

130 prar, pesar, medir, preparar y condimentar el complejo de
productos saporíferos, que ya se le entregan cocinados en
extracto y en la proporción necesaria para complementar
una determinada cantidad de arroz que está exactamente me-
135 dido y que se adereza con una cantidad de agua, para deter-
minar la cual se le proporciona la medida justa. No cabe
pues posibilidad de equivocarse y no queda ningún extremo
entregado al azar, por lo que el usuario puede tener la se-
guridad de que, en cualquier momento y circunstancia, pue-
de obtener y degustar un excelente plato a base de arroz,
que no parece una conserva por la excelente conservación
de los aromas y los sabores no alterados por la presencia
de ningún aditivo extraño.

140 Son variables todas aquellas circunstancias que no su-
pongan una alteración de la esencialidad del objeto expues-
to en la pasada descripción, la cual deberá ser considera-
da en su concepto más amplio y no como una limitación de
posibilidades de realización.

N O T A

145 EN RESUMEN: La Patente de Invención que, por veinte
años, se solicita para todo el territorio nacional, ha de
recaer sobre las siguientes reivindicaciones:

150 1a.- "PERFECCIONAMIENTOS EN LA PREPARACION DE CONSERVAS
SEMI-COCINADAS A BASE DE ARROZ", caracterizados por el he-
cho de que el complejo de los condimentos saporíferos, car-
nes, pescados, mariscos, verduras, etc., junto con las co-
rrespondientes dosis de aceite y de sal pero con los cal-
dos reducidos expresamente al mínimo, son envasados en for-
ma de extracto parecido a la salmuera en un recipiente her-
155 mético de reducido tamaño, apto para ser incluido por tien-
po indefinido y sin alteración posible en un envase exte-

rior que también comprende con exactitud la adecuada cantidad de arroz en grano.

160 2a.- "PERFECCIONAMIENTOS EN LA PREPARACION DE CONSERVAS SEMI-COCINADAS A BASE DE ARROZ", según la reivindicación la, caracterizados por el hecho de que el recipiente exterior es de la capacidad adecuada para servir de exacta medida al agua con que se complementa el plato de arroz de acuerdo siempre con las características finales, "seco", 165 "pastoso", o "caldoso", de dicho plato.

3a.- "PERFECCIONAMIENTOS EN LA PREPARACION DE CONSERVAS SEMI-COCINADAS A BASE DE ARROZ", según las anteriores reivindicaciones, caracterizados por el hecho de que su proceso operacional previo al consumo requiera la apertura 170 del envase exterior y la separación del arroz en grano que el mismo contiene, luego de lo cual se abre el envase hermético que contiene el extracto de productos saporíferos con alto contenido salino y se vierte en una cacerola o paellera, en la que también se incluye agua en la medida exacta condicionada por la capacidad completa del envase 175 exterior utilizado como recipiente, y, cuando esta mezcla empieza a hervir, se adiciona el arroz en grano y a los veinte minutos justos de cocción el plato está en su punto para ser consumido con todas las garantías de conservación de los aromas y sabores de sus condimentos, conservados por el extracto en salmuera sin la adición de productos químicos anti-fermento. 180

4a.- Por último, se reivindica como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que, por veinte años, 185 se solicita para todo el territorio nacional, - - - - -

"PERFECCIONAMIENTOS EN LA PREPARACION DE CONSERVAS SEMI-COCINADAS A BASE DE ARROZ"

Todo conforme queda expresado en la presente Memoria descriptiva, que consta de ocho páginas, escritas a máquina por una sola cara.

190

Madrid, 30 de Mayo de 1914

P. A. A.
ANTONIO ARICHA
P. P.


Firmado: JUAN GUERRERO