



Int. Cl. A23N 7/00

NUMERO 433.559

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un B

PATENTE DE INVENCION

SOLICITANTE: MAQUINARIA INDUSTRIAL CONSERVERA, S.A.

MAINCOSA

RESIDENCIA: Ctra. de Madrid a Murcia Km. 381

MOLINA DE SEGURA (MURCIA)

ENUNCIADO: PROCEDIMIENTO PARA EL PREPELADO DE FRUTOS.

Prioridad: Patente n.º del

AB/MH.



1 El Estatuto vigente sobre Propiedad Industrial, de
26 de Julio de 1929, en su texto refundido publicado el 30
de Abril de 1930, establece los caracteres de patentabili-
5 objeto obtener ventajas sobre lo ya conocido, admitiendo
por consiguiente como patentables, las nuevas máquinas, a-
paratos, instrumentos, procesos de fabricación, etc. La am
plitud de conceptos previstos como patentables, ha llevado
al legislador a aclarar (Artº. 46) que la enumeración con-
10 tenida en dicho cuerpo legal es puramente enunciativa y no
limitativa, haciéndola extensiva incluso a los descubrimienu
tos de tipo científico (Artº. 47).

El Decreto de 26 de Diciembre de 1947, recogiendo
la Orden de 18 de Noviembre de 1935, confirma el criterio
15 legal de que también serán patentables los instrumentos, ob
jetos, o partes de los mismos, que aporten a la función a
que son destinados, un beneficio o efecto nuevo, y en defin
nitiva que constituyan una mejora sustancial sobre lo ante
riormente conocido.

20 Pues bien, a tenor de lo expuesto, y en base al ar
ticulado que recoge los conceptos expresados, debe conside-
rarse, que la invención a que se refiere la presente memo-
ria, constituye una novedad industrial, con características
y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explo-
25 tación exclusiva que por ella se solicita, premiando así
los méritos de quien aporta a la industria del país una me-
jora efectiva y precisamente comprendida entre las enuncia-
das por la Ley como patentables. (Arts. 46 y 47 en relación
con el 171, en su nueva redacción afectada por la Orden de
30 18 de Noviembre de 1.935).



1

Para el pelado de frutos que han de destinarse a su conservación, tal como los tomates, que presentan además la particularidad de tener una piel fuerte, se han seguido y se siguen diversos procedimientos, el más primitivo de los cuales era el pelado mediante cuchillo, en cuya manipulación, además de la pérdida de gran parte de la pulpa, se rompía ésta y se perdía gran cantidad del jugo interior.

5

10

En otros procedimientos más actuales y a través de la mecanización que ha experimentado la industria conservera en los pasados años, la preparación del tomate para su pelado se lograba mediante su escaldado en agua hirviente, para que la piel se soltara de la pulpa y saliera lo más limpia posible.

15

Siendo los frutos tratados en igualdad de condiciones, aquellos que se encuentran en estado de mayor madurez no resisten generalmente el escaldado y su piel se rompe, y una manipulación mecánica posterior origina la rotura de la pulpa y su mezcla con el agua, con gran pérdida de cantidad de frutos y una deficiente calidad del producto obtenido.

20

En todos estos procedimientos ha sido necesario el empleo de gran número de mano de obra, que encarece notablemente el costo del producto obtenido.

25

En el procedimiento que se va a describir se elimina por completo la mano de obra, y todo él se realiza en líneas mecánicas, sometiendo el fruto a diversas operaciones, debidamente combinadas para lograr su preparación para el pelado final, manteniendo el fruto entero y dejándolo en condiciones de pelado total, sin deterioro alguno.

30



1 El proceso comprende la combinación de las -
operaciones siguientes:

5 a) Someter los frutos a un baño de agua, a
temperatura ambiente, con constante insuflación de aire en
el seno del agua para la producción de burbujas, que obli-
gan a la separación de la piel de las impurezas y suciedad
que contienen.

10 b) Pasar los frutos a lo largo de un tramo de
duchas de agua, a temperatura ambiente, para enjuague de
los frutos.

c) El escaldado de los frutos en seco, mediante
una cortina de chorros de vapor, durante un tiempo de-
terminado por la velocidad, regulada del avance de los -
frutos.

15 d) Enfriado rápido, mediante duchas de agua
fría, aplicadas inmediatamente de su salida del vapor, para
obligar a la piel, debido al cambio brusco de temperatura
a separarse de la pulpa.

20 e) Corte de los extremos del fruto, automáti-
camente, y de modo alternativo.

f) Producir una incisión longitudinal sobre
la piel del fruto, entre los extremos cortados.

25 Durante las operaciones de enjuague, escalda-
do y enfriado, los frutos están sometidos a un constante
giro sobre su eje, para que la acción de cada operación se
realice sobre toda su superficie.

El fruto, durante la operación del corte o -
seccionado de sus extremos, está sometido alternativamente
a un desplazamiento lateral, sobre el extremo a seccionar.

30 Para la práctica de la incisión longitudinal



1

el fruto es posicionado longitudinalmente, alineándolos uno tras otro, quietamente, para que el corte se efectúe correctamente, interesando solamente a su piel.

5

Conforme a la descripción realizada los frutos quedan, después del proceso seguido, completamente enteros, y en disposición de someterse al pelado convencional mecánico.

10

Se consigue una mejor calidad de los frutos y un aprovechamiento máximo de los mismos, reduciéndose al mismo tiempo el costo de su manipulación.

15

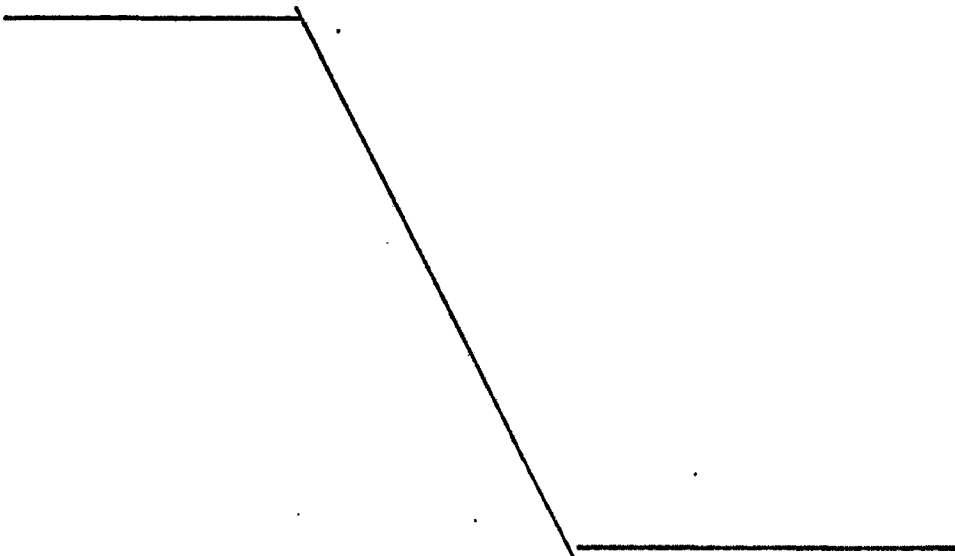
No se considera necesario hacer más extensa esta descripción para que cualquier persona perita en la materia comprenda perfectamente la idea que se desea patentar, así como las ventajas que de su realización industrial han de derivarse.

20

Por todo ello, y para evitar posibles imitaciones, se presenta esta solicitud, pidiendo la explotación exclusiva de la idea descrita, de acuerdo con las consideraciones y puntos que se desean reivindicar, que se concretan en las páginas siguientes:

25

30





1 Hecha la descripción a que se refiere la memoria
que antecede, es preciso insistir en que los detalles de
realización de la idea expuesta, pueden variar, es decir,
que pueden sufrir pequeñas alteraciones, basadas siempre
5 en los principios fundamentales de la idea, que son en esen-
cia los que quedan reflejados en los párrafos de la descrip-
ción hecha. En efecto, el Artículo 48 del Estatuto vigente
sobre Propiedad Industrial, establece como no patentables,
en su apartado tercero, "los cambios de forma, dimensiones,
10 proporciones y materias de un objeto ya patentado" fijando
así el criterio del legislador en el sentido de que paten-
tada una idea que pueda dar lugar a una realidad práctica
e industrializable, nadie podrá apoyarse en ella para, a
pretexto de haber introducido ligeras modificaciones, pre-
sentarla como nueva y propia.
15

Este principio, en cuanto al alcance de la protec-
ción del objeto patentado se refiere, se halla confirmado
por numerosas Sentencias del Tribunal Supremo, y entre -
ellas, como más terminantes, en las de fechas 16 de octubre
20 de 1954, 23 de enero de 1959, 20 de marzo de 1964 y otras.

Establecido el concepto expresado, en cuanto a la
amplitud que debe darse a la protección solicitada, se re-
dacta a continuación la Nota de Reivindicaciones, de acuer-
do con lo que se establece en el último párrafo del apar-
tado tercero del Artículo 100 de la Ley, sintetizando así
25 las novedades que se desean reivindicar:

NOTA DE REIVINDICACIONES

En resumen, el privilegio de explotación exclusi-
va que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones si-
30 guientes:



1

1.- PROCEDIMIENTO PARA EL PREPELADO DE FRUTOS, caracterizado esencialmente por el hecho de someter a los frutos, a las siguientes operaciones, en ciclo continuo:

5

a) Baño de agua, a temperatura ambiente, y en estado burbujeante por insuflación de aire, para separar las partículas de suciedad que lleva adheridas su piel.

b) Duchas de agua, a temperatura ambiente, para enjuague de los frutos.

10

c) Escaldado en seco, mediante chorros de vapor, durante un tiempo determinado por la velocidad, regulada, del avance de los frutos.

15

d) Enfriado rápido, mediante duchas de agua fría, aplicadas de modo inmediato a su salida del valor, aprovechando el cambio brusco de temperatura, para separar la piel de la pulpa.

20

e) Corte de los extremos del fruto, de modo alternativo.

f) Practicar una incisión longitudinal, en cada uno de los frutos, entre sus dos extremos cortados.

25

2.- PROCEDIMIENTO PARA EL PREPELADO DE FRUTOS, caracterizado esencialmente por el hecho de someter al fruto, durante las operaciones de enjuague, vaporizado y enfriado rápido, a un constante movimiento de giro sobre su eje, para que la acción de cada operación se realice sobre toda su superficie.

3.- PROCEDIMIENTO PARA EL PREPELADO DE FRUTOS, caracterizado esencialmente por el hecho de someter al fruto, durante la operación del corte de sus extremos, a un movimiento de desplazamiento longitudinal lateral, combinado con el de rotación, para el seccionado de sus extremos, al-

[Handwritten signature]
30



1 ternativamente, invirtiendo en cada operación el sentido de desplazamiento del fruto.

4.- PROCEDIMIENTO PARA EL PREPELADO DE FRUTOS, caracterizado esencialmente por el hecho de someter al fruto a un posicionado longitudinal alienado y quieto, para la práctica de la incisión longitudinal que afecta solamente a su piel.

5.- Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer la patente de invención que se solicita:
10 PROCEDIMIENTO PARA EL PREPELADO DE FRUTOS.

Todo conforme queda descrito y reivindicado en la presente memoria descriptiva que consta de ocho páginas mecanografiadas

Madrid 3 Enero 1.975

BERNARDO UNGRIA
p.p.

15

20

25

30