



(19) ES	(11) NUMERO 447520	(10) A1
	(21) FECHA DE PRESENTACION	
	(22)	

PATENTE DE INVENCION

(30) PRIORIDADES (31) NUMERO	(32) FECHA	(33) PAIS
(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL A23P	(62) PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA
(64) TITULO DE LA INVENCION PROCEDIMIENTO CONTINUO PARA LA OBTENCION DE PASTA DE PIMIENTO EN BANDAS.		
(71) SOLICITANTE (S) YBARRA BEATRICE, S.A.,		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE Las Cruces s/n, DOS HERMANAS (Sevilla)		
(72) INVENTOR (ES) D. CARLOS JIMENEZ DIAZ		
(73) TITULAR (ES)		
(74) REPRESENTANTE GOMEZ-ACEBO		

La presente invención tiene por objeto un procedimiento continuo para la obtención de pasta de pimiento en bandas, para el relleno de aceitunas, detallándose dicho procedimiento a continuación, juntamente con la exposición de unos perfeccionamientos introducidos en instalaciones precisamente para la producción continua de dicha pasta de pimiento.

El hecho de utilizar para el relleno de aceitunas pasta de pimiento en lugar del propio pimiento se debe fundamentalmente a dos razones:

a) una mejor y más fácil conservación del producto.

b) absoluta regularidad en el tamaño, peso y forma del relleno, lo cual si tenemos en cuenta que este se realiza de forma automática constituye un factor de suma importancia.

La presente invención tiene por objeto una instalación para la consecución de forma totalmente automática de tiras para el relleno de aceitunas, realizadas a base de una pasta de pimiento.

La instalación se constituye esencialmente de dos secciones:

La sección A en la que se efectúa el desalado triturado y mezclado de los pimientos, formando una pasta.

La sección B en la que la pasta de pimiento se moldea en bandas tras lo cual se procede al corte-preparación para su posterior relleno en aceitunas.

La sección A se constituye esencialmente de unos pilones en los que se vuelcan los envases en los que

se encuentran los pimientos asados y aderezados en salmuera saturada, en los cuales los pimientos son sometidos a un proceso de desalado mediante lavados continuos de agua potable caliente, preferentemente a unos 60°C. Una vez que el pimiento se encuentra totalmente exento de sal, normalmente al cabo de unas doce horas, son transportados por una cinta sin fin hasta un molino de tipo coloidal en el que los pimientos son triturados de forma continua y desde el que continuamente se conduce el pimiento triturado a través de una tubería hasta un mezclador-homogenizador en el que se añade dosificadamente alginato sódico.

Dicho mezclador se constituye esencialmente de como mínimo un par de ejes provistos de una serie de paletas encargadas de efectuar el mezclado, tras lo cual se voltea la cuba mezcladora sobre una tobera que forma parte del mismo mezclador desde la cual el producto mezclado se transporta, preferentemente mediante barriles a la sección B.

Al llegar el producto mezclado a la sección B es trasvasado a una tolva, preferentemente mediante una bomba sanitaria, en la cual es almacenado, suministrándose dosificadamente el producto, mediante un mecanismo de envase graduable situado en el fondo de la tolva, en forma de banda continua sobre una cinta transportadora sin fin que lleva la banda, aun sin endurecer hasta una cuneta, en la que se encuentra una solución de salmuera-cloruro cálcico, de la cual sale por su extremo opuesto, siendo trasladada de forma continua obedeciendo a la tracción efectuada por una cinta sin fin extractora que la transporta hasta una torre de cortado.

Dicha torre de cortado se constituye de dos cilindros, uno de los cuales sirve de base, mientras que

5 el otro dotado de cierto número de cuchillas, según el ancho de la banda que se necesite actua sobre el, de forma que la banda sale partida en tiras de las dimensiones deseadas, siendo recogidas en recipientes y transportadas hasta el lugar de alimentación de las máquinas deshuesadoras-rellenadoras.

10 Facilmente puede apreciarse que dado el hecho de que la instalación está destinada al tratamiento de productos alimenticios, y la naturaleza de los ingredientes con que se trata, los diferentes dispositivos que presenta la instalación tienen que estar realizados en un material inalterable por estos e higiénicamente de fácil limpieza, así los pilones preferentemente se realizan en hormigón armado, estando recubiertos por una capa de resina epoxi, la cinta transportadora se realiza en acero inoxidable con banda de neopreno, 15 el molino también en acero inoxidable, al igual que la tubería y el mezclador-homogenizador con su tolva, mientras que los bidones en que se traslada la pasta de pimiento a la sección B estarán revestidos de una resina epoxi.

20 La tolva de la sección B también estará realizada de forma íntegra en acero inoxidable, al igual que los cilindros de las cintas transportadora, la cinta extractora y cilindros cortadores, mientras que la primera cinta se realiza en neopreno, la cuneta en poliéster y los rodillos de la cinta extractora en nylon.

25 Para una mejor comprensión de la presente invención se hace a continuación una descripción detallada con referencia a los dibujos adjuntos, en los cuales:

30 La figura 1 representa esquemáticamente una vista en planta de la primera sección de la instalación, destinada al desalado, triturado y mezclado de pimientos.

La figura 2 representa esquemáticamente una vista en planta de la segunda sección de la instalación, destinada a la formación de bandas y corte-preparación de las mismas para su posterior relleno en aceitunas.

5 Con referencia a las figuras puede observarse que la instalación para la producción continua de pasta de pimiento en tiras, se constituye de una sección 1, que aparece en la figura 1, y que como hemos indicada es la encargada del desalado, triturado y mezclado de los pimientos morrones una vez asados y aderezados.

10 Dicha sección 1 se constituye esencialmente de unos pilones 2 en los que se vuelcan los pimientos asados y aderezados con salmuera y son sometidos a una serie de lavados continuos con agua potable caliente hasta quedar perfectamente desalados, siendo a continuación transportados por la cinta sin fin 3 hasta el molino tipo coloidal 4, del que una vez molidos pasan a través del conducto 5 al mezclador-homogenizador 6 donde los pimientos triturados son mezclados con alginado sódico, para posteriormente ser volcado sobre la tobera 7 de la que pasa a los barriles 8 encargados de transportarlo a la sección 9 encargada de la formación de bandas y del corte y preparación de tiras de pasta de pimiento.

15 La sección 9, ver figura 2, se constituye de una tolva 10, a la que pasa el producto desde los barriles 8 impulsado por una bomba sanitaria 11.

20 La parte inferior de la tolva está dotada de un mecanismo de envase, de forma que sobre una cinta sin fin 12 dispuesta por debajo de la tolva 10 se deposita una banda continua de un espesor constante la cual es transportada hasta la cinta 13 la cual está provista de una solución de

salmuera - cloruro cálcico destinada al endurecimiento de la banda, la cual sale de la cuneta 13 por el extremo opuesto arrastrada por una cinta extractora 14.

5 Al final de la cinta extractora 14 se dispone una torreta de cortado 15 que se constituye de dos cilindros, uno de cuchillas y otro de soporte, que son los encargados de cortar en tiras la banda continua de pasta de pimiento.

10 El producto obtenido al final de la etapa anterior, estando preparado para su uso inmediato, se transporta hasta el punto de alimentación de las máquinas deshuesadoras-rellenadoras.

15 Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarse en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren su principio fundamental.

#### REIVINDICACIONES

20 1.- Procedimiento continuo para la obtención de pasta de pimiento en bandas, para el relleno de aceitunas, caracterizado porque comprende: en una primera etapa, someter a lavado y desalación, pimientos previamente asados y aderezados; en una segunda etapa se transportan los pimientos totalmente desalados, hasta un molino donde se someten a trituración; a continuación, y en una tercera etapa, el producto obtenido de la segunda se somete a una operación de mezcladohomogenización, con adición simultanea de alginato sódico, durante aproximadamente 5 minutos; y una cuarta etapa, y mediante dosificación adecuada, la pasta-producto de la etapa anterior, se conforma en láminas o bandas continuas; y a  
25 30 continuación en una última etapa; la banda continua se some-

te a tratamiento con salmuera-cloruro cálcico, por inmersión; más, en caso dado, se corta la banda en secciones adecuadas para su uso.

5                   2.- Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado porque todas las etapas se efectúan de forma continua.

10                   3.- Procedimiento continuo para la obtención de pasta de pimiento en bandas, tal y como queda sustancialmente descrito en la presente Memoria e ilustrado en los dibujos adjuntos.

Esta Memoria consta de 7 hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid,

30 ABR. 1976

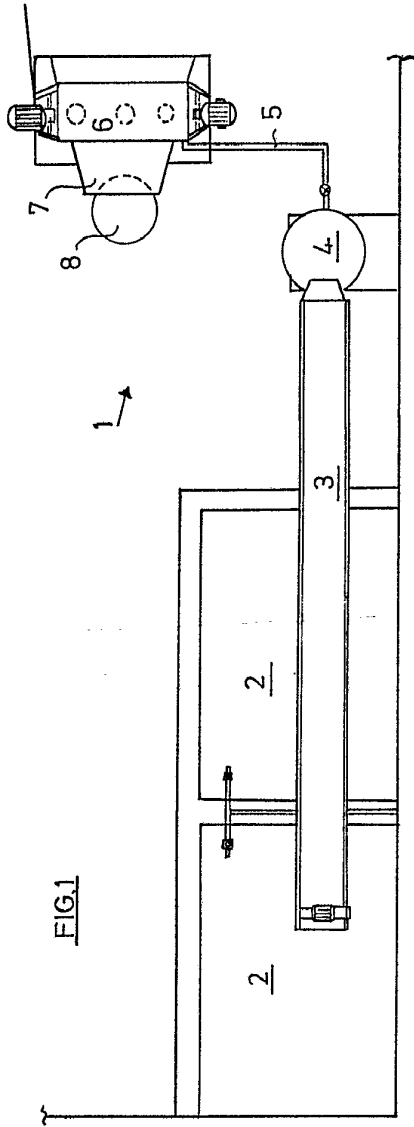
YBARRA BEATRICE, S.A.

J. GOMEZ AGUIRRE Y CAÑETE

Procurador de Patentes y Trademark Office

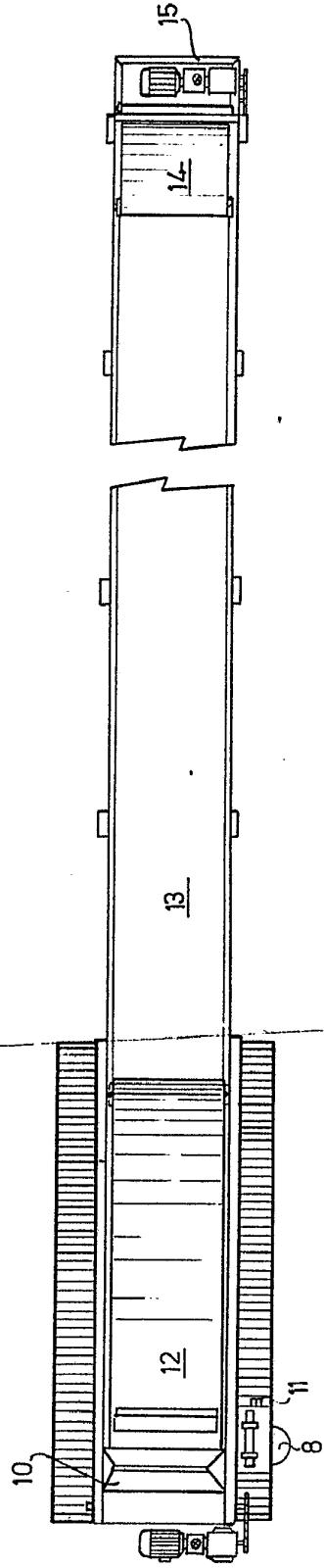
*Juan Suarez*

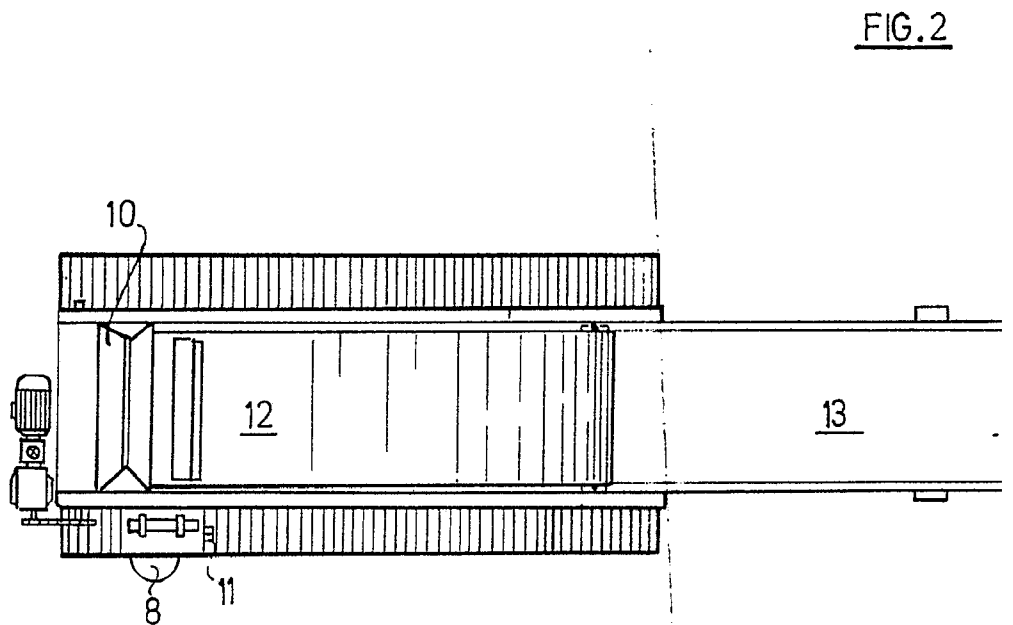
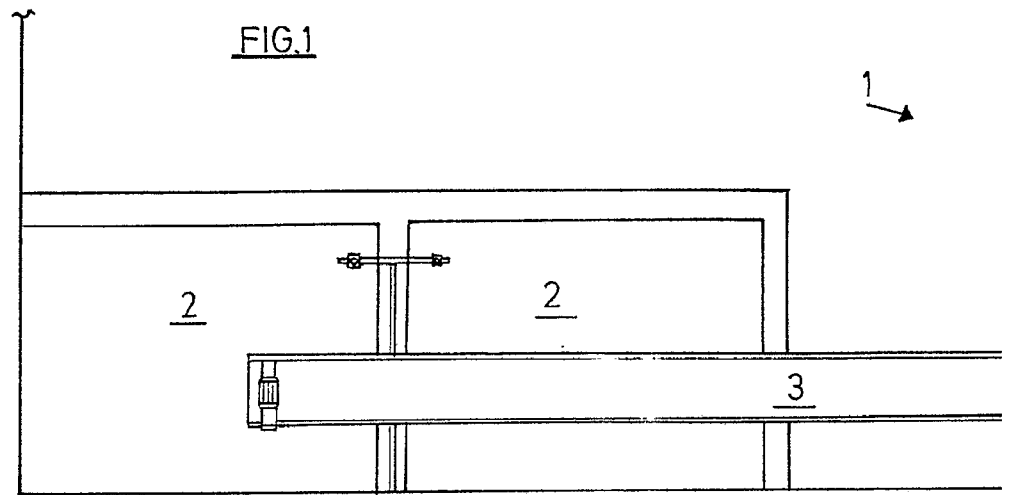
*MA*



10/11/73

FIG.2





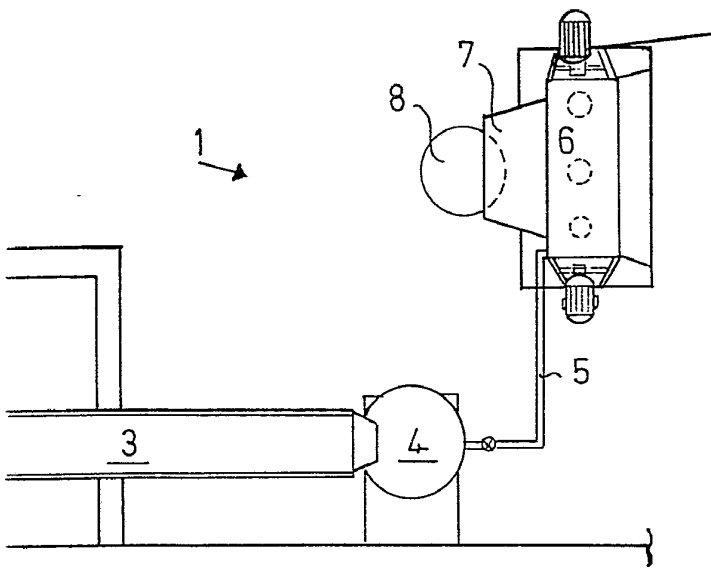
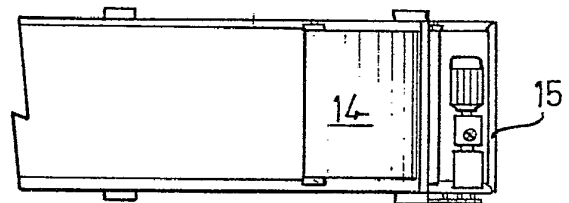
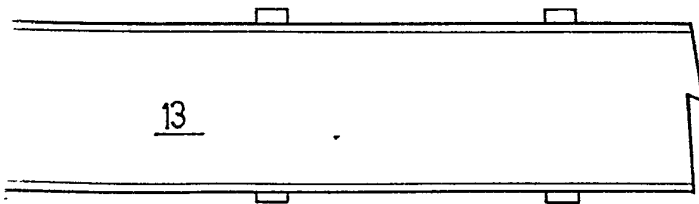


FIG. 2



Madrid 30/1/1978

J. P. Pineda  
I. G. Pineda  
I. G. Pineda