



10	ES	11	NUMERO	145094	10	AI
		22	FECHA DE PRESENTACION	24 AGO. 1976		

PATENTE DE INVENCION

60 PRIORIDADES:		
61 NUMERO	62 FECHA	63 PAIS
Int. Cl. ⁴ <u>A23B4/02, 4/14, A23L/326</u>		
64 FECHA DE PUBLICIDAD	61 CLASIFICACION INTERNACIONAL	62 PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA
	A23B	
64 TITULO DE LA INVENCION		
PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE PESCADO SALAZONADO RAPIDO.		
71 SOLICITANTE (S)		
D. GERARDO NIETO ALVAREZ-URIA.		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE		
Plaza de Lugo 20, LA CORUNA		
72 INVENTOR (ES)		
el mismo solicitante.		
73 TITULAR (ES)		
74 REPRESENTANTE		
D. JAIME GOMEZ ACEBO Y MODET.		

La presente invención se refiere a un procedimiento para la preparación de pescado salazonado rápido, que constituye un método sencillo y rápido de salazón para preparación de tortas de pescado.

5. En el proceso de salazonado y secado normal de pescado, se vienen empleando filetes o piezas de un determinado espesor. Cuando la temperatura ambiente es alta, microbiano y enzimático en el pescado se realiza con rapidez y profundidad antes incluso de su salazonado y secado.

10. Como resultado, el interior del filete o porción de pescado se descompone antes de que una suficiente penetración de la sal se haya producido o de que el proceso de secado haya tenido lugar en buenas condiciones.

15. Esto constituye una explicación e incluso justificación de que en estos productos su calidad sea relativamente baja y pobre.

20. El problema se agrava cuando los tiempos del proceso y preparación son largos. Este riesgo decrece con el empleo de un tunel de secado pero ello incrementa el costo del producto final.

El objeto de la presente invención es conseguir un procedimiento de salazonado y secado del pescado con el que se consiga un producto perfectamente comercializable por sus buenas características y precio barato.

25. Para el procedimiento de la invención se partira preferentemente de pescado fresco, de reciente captura, sometiendo dicho pescado eviscerado, descabezado y eliminación de espinas y aletas así como de la piel si se parte de especies conocidas como pescados de cuero o piel dura.

30. En una segunda etapa los filetes o por-

- ciones obtenidas se someten a trituración o picado, hasta formar una pasta. A continuación, en una tercera etapa, la pasta conseguida se emulsiona con adición de sal exenta de impurezas, en una proporción entre el 25% y el 100% del peso de pasta, según las especies empleadas. En esta emulsión se adiciona también, en función de las especies, glutamato sódico en una proporción máxima del 2,2% del peso de carne. También se adiciona un gel de agar-agar en una proporción que puede oscilar entre el 6,3% al 9,7% del peso de carne.
10. Una vez emulsionada la mezcla se procede a su prensado para eliminar el agua. Este prensado puede realizarse en una prensa rotativa, con prensiones del orden de los 25Kg por cm^2 .
15. A continuación pueden formarse tortas que se pasan al túnel de secado hasta reducir su contenido acuoso al 12 o el 14% del peso final.
- Por último, el producto se envasa preferentemente al vacío en envase termoplásticos soldables.
20. Como puede verse, con el procedimiento de la invención se consigue un método sencillo y rápido de salazón para la preparación de tortas de pescado.
25. Los ensayos realizados con las tortas preparadas de acuerdo con el procedimiento de la invención han mostrado que la torta que sostiene se conserva perfectamente a temperatura ambiente, incluso en países tropicales.
30. Antes de utilizar las tortas para su consumo, deben hervirse en agua para lixiviarlas. El producto, una vez desalado tiene sabor suave y se presta a mezclas con otros alimentos cocidos.
- El procedimiento de la invención permi-

te aprovechar peces de diversos tipos, siendo preferible el empleo de pescados magros.

Con el procedimiento de la invención pueden obtenerse grandes cantidades de alimentos ricos en proteínas

5. para el consumo humano, que pueden utilizarse perfectamente en pais en vias de desarrollo.

Descrita suficientemente la naturaleza del invento, asi como la manera de realizarse en la práctica,

10. debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones en cuanto no alteren su principio fundamental.

- REIVINDICACIONES -

- 1.- Procedimiento para la preparación de pescado salazonado rápido, a partir de pescado fresco, caracterizado porque en una primera etapa se procede al eviscerado, descabezado y eliminación de espinas y aletas, así como de la piel si se parte de pescados de cuero o piel dura; en una segunda etapa se someten a trituración o picado los filetes o porciones conseguidos hasta formar una pasta; en una tercera etapa, la pasta se emulsiona con adición de sal exenta de impurezas, en una proporción entre el 25% y el 100% del peso de pasta, glutomato sódico en una proporción del 2,2% de peso en carne como máximo y un gel de agar-agar en una proporción de 6,3% a 9,7% del peso en carne; en una cuarta etapa se procede al prensado de la pasta para la eliminación del agua formandose seguidamente tortas que se pasan posteriormente a un túnel de secado hasta reducir el contenido acuoso al 12 o 14% del peso final, procediendose por último a un envasado, preferentemente al vacío en envases termoplásticos.

- 2.- Procedimiento según reivindicación 1, caracterizado porque el prensado se realiza en prensas rotativas con presiones del orden de 25Kg/cm^2 .

- 3.- Procedimiento para la preparación de pescado salazonado rápido, tal y como queda sustancialmente descrito en la presente Memoria.

Esta Memoria consta de 5 hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 24 AGO. 1976

D. GERARDO NIETO ALVAREZ-URIA

GOMEZ ACEBO Y MUDEI
C. de Alcalá, 1. Gran Canaria

