

MINISTERIO DE INDUSTRIA  
REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL



ESPAÑA

ES (1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10) (11) (12) (13) (14) (15) (16) (17) (18) (19) (20) (21) (22) (23) (24) (25) (26) (27) (28) (29) (30) (31) (32) (33) (34) (35) (36) (37) (38) (39) (40) (41) (42) (43) (44) (45) (46) (47) (48) (49) (50) (51) (52) (53) (54) (55) (56) (57) (58) (59) (60) (61) (62) (63) (64) (65) (66) (67) (68) (69) (70) (71) (72) (73) (74) (75) (76) (77) (78) (79) (80) (81) (82) (83) (84) (85) (86) (87) (88) (89) (90) (91) (92) (93) (94) (95) (96) (97) (98) (99) (100) AI

455318  
FECHA DE PRESENTACION  
25 ENE. 1977

PATENTE DE INVENCION



60 PRIORIDADES		
61 NUMERO	68 FECHA	69 PAIS
47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL	62 PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA
	A23 B	
54 TITULO DE LA INVENCION		
PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN ENVASE HIBERNADO CONTENIENDO CRUSTACEO O SIMILAR.		
71 SOLICITANTE S		
D. JUAN ANTONIO LOPEZ ROMERA.		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE		
Wellington, 52 - <u>BARCELONA</u> -		
72 INVENTOR ES		
El mismo solicitante.		
73 TITULARES		
74 REPRESENTANTE		
D. MIGUEL FERNANDEZ-LOAYSA PINZON.		

MA/ag.-8277

1 La presente memoria descriptiva tiene como  
fin la declaración del objeto sobre el que ha de recaer el privi-  
legio de explotación industrial y comercial exclusivo en el terri-  
torio nacional de una Patente de Invención, de acuerdo con la vi-  
5 gente Legislación, que, como el enunciado indica, se trata de  
"PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN ENVASE HIBERNADO CONTENIEN-  
DO CRUSTACEO O SIMILAR".

10 Como se sabe, hoy día están muy extendidos  
los procedimientos de obtención de productos perecederos conge-  
lados para su mejor conservación durante el transporte, almace-  
namiento y posterior entrega al consumo.

15 Para determinados tipos de dichos productos  
perecederos, tales como pescados y crustáceos, se ha previsto  
que los mismos queden alojados provisionalmente en viveros con-  
venientemente acondicionados en los barcos para proceder después  
a congelarlos vivos por los medios convencionales existentes.

20 En el caso de los crustáceos, sobre todo en  
los crustáceos de caparazón flexible como la langosta, este pro-  
ceso a que eran sometidos los mismos no resultaba apropiado pues  
to que, al congelarlos vivos, sus partes integrantes adoptaban  
por lo general posiciones inadecuadas o poco ortodoxas que des-  
pués dificultaban su correcto posicionamiento ya que ello entra-  
ñaba el peligro de su posible ruptura lo cual deterioraba de for-  
ma acusada la imagen intacta que dichos crustáceos debían y deber  
25 presentar para mejor suministrarlos a los lugares de venta.

Dichos fallos se resolverían de la mejor  
manera posible mediante cuidadosas manipulaciones que resultaban  
sumamente engorrosas y poco prácticas. Y es que además en las con-  
diciones en que era obtenido su conservación tenía que ser objeto  
30 de un cuidadoso control, so pena de sufrir pérdidas en sus ca-

1 racterísticas, tanto durante el transporte como en el posterior  
almacenamiento.

5 El objeto de la presente invención va enca-  
minado a resolver todos los problemas e inconvenientes que surgen  
y se plantean en los procesos de congelación de crustáceos, esta-  
bleciendo para ello un principio de partida realmente novedoso  
y original que hace factible la prosecución del proceso hasta su  
final sin presentar ninguno de aquellos problemas e inconvenien-  
tes.

10 La idea está basada en el hecho de que el  
crustáceo en cuestión es adormecido por cualquier medio conocido  
lo cual facilita enormemente la manipulación previa del mismo,  
permitiendo el adecuado posicionamiento de todas y cada una de  
sus partes integrantes.

15 A continuación se le somete a una primera  
fase de congelación a 20° C. bajo cero para una vez congelado  
y ya en su posición constante ser introducido en un molde en el  
que se vierten a partes iguales un volumen de agua de mar y un  
volumen de agua dulce.

20 Todo este conjunto molde-crustáceo así cons-  
tituido es sometido a una fase de congelación o hibernación dan-  
do como resultado un bloque de hielo o envase hibernado que se  
alojará en la caja correspondiente quedando listo para su alma-  
cenamiento y venta.

25 De esta forma se logra un envase hibernado  
conteniendo al propio crustáceo el cual conserva por ello sus  
propiedades alimenticias en las condiciones más óptimas, y to-  
talmente íntegro y sin defecto alguno.

30 Para comprender mejor la naturaleza del in-  
vento, en el plano adjunto hacemos una representación esquemática

1 de su utilización, no siendo en absoluto limitativa y susceptible por ello de las modificaciones accesorias que no alteren las características esenciales.

5 La figura 1 es la representación de una langosta una vez adormecida, para lograr su posicionado más idóneo y ventajoso, y congelada para conservar constantemente dicha posición.

10 La figura 2 representa a dicha langosta introducida en un molde que se llenará de agua de mar y de agua dulce a partes iguales.

La figura 3 es la representación del bloque de hielo o envase hibernado conteniendo la susodicha langosta.

15 Según una realización práctica del objeto de la invención preconizada, en el procedimiento de obtención de un envase hibernado conteniendo crustáceo o similar se parte de un principio realmente novedoso y original.

Este principio está basado en la idea de provocar el adormecimiento del crustáceo (1) por los medios apropiados para ello.

20 Mediante este principio queda posibilitado la prosecución del proceso de obtención del envase hibernado o bloque de hielo, hecho que no era posible efectuarlo hasta ahora.

25 Una vez adormecido el crustáceo (1) en cuestión y convenientemente dispuesto en la posición más idónea y ventajosa de todas sus partes integrantes, se le somete seguidamente a una fase de congelación a  $20^{\circ}$  C. bajo cero a fin de lograr la permanencia del posicionamiento adoptado.

30 Una vez así congelado el crustáceo (1) adormecido, es introducido en el molde (2) en el que se vierten a partes iguales un volumen de agua de mar y un volumen de agua

1 dulce.

5 Este conjunto molde-crustáceo así constituido es sometido a una fase de congelación o hibernación que tiene como resultado la consecución de un bloque de hielo o envase hibernado (3) conteniendo crustáceo, quedando apto todo ello para su alojamiento en la caja correspondiente que queda lista para su transporte, almacenamiento y venta.

10 El envase hibernado (3) así obtenido posibilita el que los productos puedan ser transportados y almacenados con las máximas garantías de conservación de sus propiedades y durante mucho más tiempo que de la forma que hasta ahora se hacía, todo ello sin necesidad de recurrir al cuidadoso control que era preciso realizar para su perfecta conservación, lo cual no pocas veces presentaba serios inconvenientes.

15 Todo lo anterior es resultante de la original idea de partida consistente en dormir al crustáceo para así manipularlo mejor y posibilitar la obtención de un envase hibernado en las condiciones más óptimas.

20 Descrita suficientemente la naturaleza del presente invento, así como su realización industrial, sólo cabe añadir que en su conjunto y partes constitutivas es posible introducir cambios de forma, materia y disposición, en cuanto tales alteraciones no supongan variación sustancial del mismo.

25 El solicitante, al amparo de los Convenios Internacionales sobre Propiedad Industrial se reserva el derecho de extender esta demanda a los países extranjeros, si fuera posible, reivindicando la misma prioridad de la presente solicitud.

30 Igualmente el solicitante se reserva el derecho de introducir en la presente invención cuantos perfeccionamientos sobre la misma puedan derivarse mediante la solicitud de

1 los correspondientes Certificados de Adición en la forma señalada por la Ley.

NOTA:

5 La Patente de Invención que se solicita como nueva en España, por veinte años, de acuerdo con la vigente Legislación, deberá recaer sobre "PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCIÓN DE UN ENVASE HIBERNADO CONTENIENDO CRUSTACEO O SIMILAR", en todo de acuerdo con las siguientes,

REIVINDICACIONES:

10 1.-Procedimiento para la obtención de un envase hibernado conteniendo crustáceo o similar, caracterizado porque, adormecido el crustáceo o similar en cuestión por los medios apropiados para ello y siendo convenientemente dispuesto en la posición más idónea con todas sus partes integrantes, es  
15 sometido seguidamente a una fase de congelación a veinte grados centígrados bajo cero a fin de lograr la permanencia de la posición adoptada, para una vez congelado ser introducido en un molde en el cual se vierten a partes iguales un volumen de agua de mar y un volumen de agua dulce, cuyo conjunto molde-crustáceo  
20 así constituido es sometido a una fase de congelación o hibernación en la consecución de un bloque de hielo o envase hibernado apto para su alojamiento en la caja correspondiente.

2.-PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCIÓN DE UN ENVASE HIBERNADO CONTENIENDO CRUSTACEO O SIMILAR.

25 Según queda sustancialmente descrito en la presente memoria descriptiva que consta de siete hojas mecanografiadas por una sola cara acompañada de sus correspondientes dibujos.

30

Madrid, 25 ENE. 1977  
El Agente Oficial.

MIGUEL FERNANDEZ-LOAYSA PINZON  
P. P.

A large, stylized handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and curves, positioned over the typed name of Miguel Fernandez-Loaysa Pinzon.

JOSE VILCHES BARRIENTOS

1

5

10

15

20

25

30

8277  
E

Fig. 1

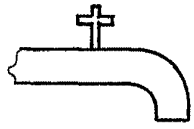
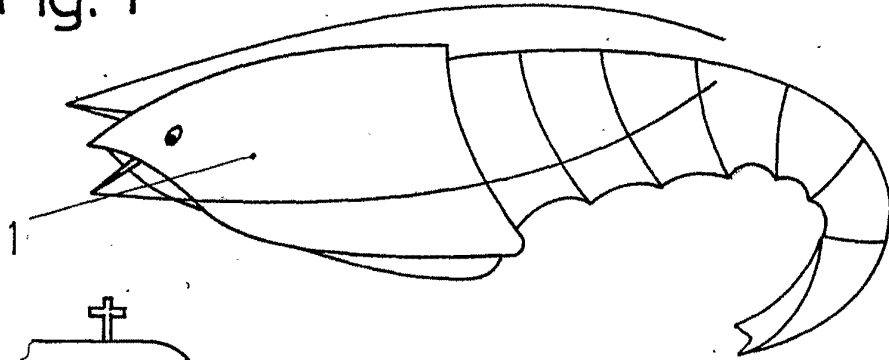
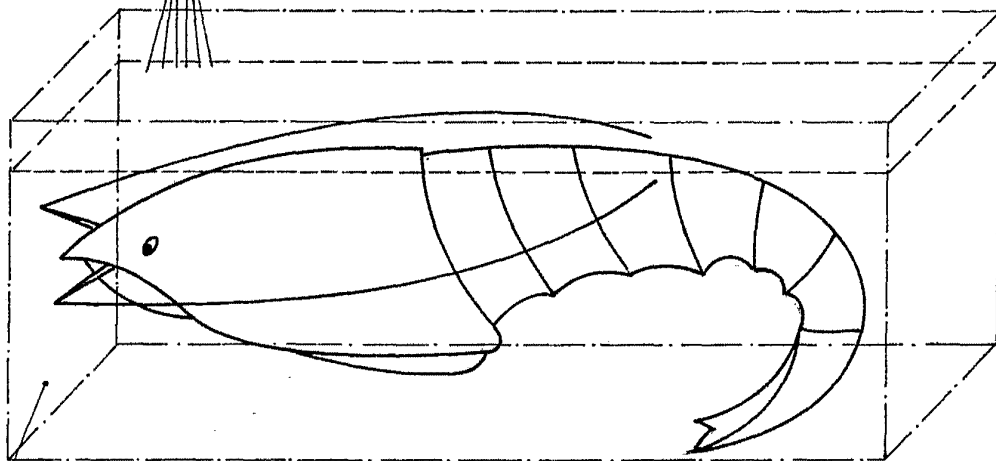
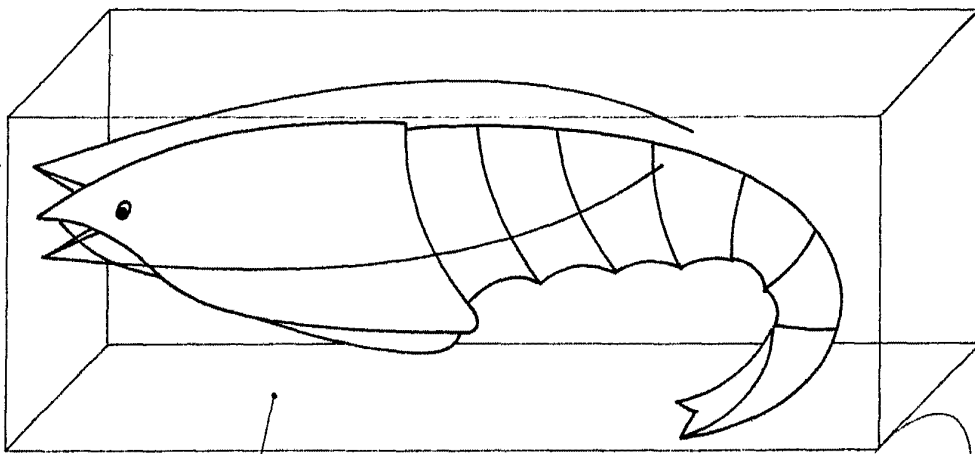


Fig. 2



2



3

Fig. 3

Escala variable

Madrid

El Agente Oficial

25 ENE. 1977

JOSE VILCHES BARRIENTOS