



Concedido el Registro de acuerdo  
con los datos que figuran en la presente descripción y según el contenido de la Memoria adjunta.

ES. 465764	10 A1
FECHA DE PRESENTACION	4-1-78.

- 5 OCT. 1978 465764

PATENTE DE INVENCION

30 PRIORIDADES:		
31 NUMERO	32 FECHA	33 PAIS
47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL A23L, A23B	63 PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA
64 TITULO DE LA INVENCION PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE PASTA DE PIMIENTO CONFORMADA EN CINTAS PARA EL RELLENO DE ACEITUNAS DE MESA.		
71 SOLICITANTE (S) D. GABRIEL MORENO PRIETO.		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE Núcleo Josefa Ramos de la Orden nº 7, Bloque D, SEVILLA.		
72 INVENTOR (ES) el mismo solicitante.		
73 TITULAR (ES)		
74 REPRESENTANTE D. JOSE MIGUEL GOMEZ-ACEBO Y POMBO		

La presente invención se relaciona con un procedimiento de obtención de pasta de pimiento conformada en cintas, de utilidad en el relleno de aceitunas de mesa, particularmente de aceitunas al estilo sevillano.

5. Hasta el presente, la técnica anterior para el relleno de aceitunas con pasta de pimiento se relaciona exclusivamente con la utilización de pimiento natural, asado y pelado al horno, el cual se conserva en salmuera concentrada antes de su utilización de relleno de las aceitunas.

10. La pasta de pimiento obtenida, según el procedimiento de la invención, a partir de pimiento y de aditivos inocuos, admitidos en todos los Códigos de Alimentación, tanto nacionales como extranjeros, puede sustituir con grandes ventajas industriales al relleno de la técnica anterior, debido a las siguientes razones:

15. a) Se puede conseguir una textura, anchura, longitud y espesor de las cintas de pimiento permanentes, por lo cual las máquinas automáticas de deshuesado y relleno pueden multiplicar la capacidad de producción con el consiguiente aumento en rendimiento y reducción al mínimo de producción de desperdicios.

20. b) Se reduce el personal de trabajo a una décima parte por unidad de producción, con el consiguiente ahorro de costo y posibilidad de competición en los mercados extranjeros.

25. c) Se mejora la presentación del producto resultante debido a la uniformidad de color conseguida, cosa que, con el pimiento natural, por más que se escoja, siempre existe alguna diferencia de tonalidad.

30. d) Se mejora la limpieza e higiene, por cuanto las manos del personal de trabajo se pueden mantener en todo

- momento enguantadas, evitando con ello el contacto directo al tener solo que realizar las operaciones de alimentar la máquina al término de las largas cintas de pasta de pimiento y separar las pocas aceitunas que salgan con algun defecto. La técnica de rellenar con pimiento natural hasta ahora existente, no puede evitar un exceso de contacto manual de los productos manipulados, dado que se precisa de la totalidad de la sensibilidad dactilar para poder coger las pequeñas tiritas de pimiento cortadas, doblarlas e introducir las en las aceitunas deshuesadas.
- 5.
10. Todas estas ventajas anteriormente descritas pueden alcanzarse mediante la puesta en práctica del procedimiento de la presente invención que, en líneas generales, comprende las siguientes etapas:
- 1) Desalificar el pimiento hasta lograr un contenido en sal prácticamente nulo. Esta etapa puede llevarse a cabo en recipientes de acero inoxidable, del tipo utilizado en este campo de la industria, por medio de circulación continua de entrada y salida y haciendo uso de la ley de densidades. El periodo de desalificación puede durar hasta unas 8 horas aproximadamente, para conseguir un contenido en sal próximo a cero como anteriormente se ha mencionado.
- 15.
- 20.
- 2) Una vez desalado y limpiado el pimiento, el mismo se transfiere, en la cantidad proporcional al volumen de pasta que se desea producir, a un molino de torbellino de acero inoxidable, en donde se llevan a cabo operaciones simultáneas de trituración y mezcla hasta conseguir la licuación del pimiento.
- 25.
- 3) Una vez licuado el pimiento, y en la misma trituradora-mezcladora, se mezcla el pimiento líquido con alginato sódico, goma de Garrofin refinada, sorbato potásico y agua potable, haciéndose funcionar el citado molino hasta conseguir
- 30.

una masa homogénea y densa que se vierte en un recipiente de ace  
ro inoxidable en donde se deja reposar.

Se ha encontrado que para lograr los mejores  
resultados, se puede utilizar en esta etapa del procedimiento la  
siguiente fórmula en porcentaje en peso:

5.	Pimiento		50%
	Alginato sódico		1 a 8%
	Goma de Garrofin refinada		1 a 8%
	Sorbato potásico		0,20%
10.	Agua potable	C.S.P.	100%

La consecución de la citada masa homogénea  
y densa de la anterior formulación se puede conseguir en un perio  
do corto, del orden de 7 minutos aproximadamente, obteniéndose  
una masa de fácil vertido al recipiente de acero inoxidable en  
donde se deja reposar. Normalmente resulta suficiente un periodo  
de reposo de media hora aproximadamente.

4) Conformar la masa resultante en cintas  
y cortar las mismas al ancho y longitud deseados para su ulterior  
conservación, antes de aplicarse al relleno de aceitunas.

Las citadas operaciones de conformación y  
cortado se pueden llevar a cabo transfiriendo la masa licuada,  
homogénea y densa de la etapa 3) a una tolva receptora de acero  
inoxidable que, a una velocidad constante, deja salir la masa para  
ser recogida en una primera banda transportadora. Esta banda trans  
portadora recorre, en forma semisumergida, un canal conteniendo  
una solución de cloruro de calcio, en donde la citada masa adquie  
re cuerpo al contacto con la solución de cloruro de calcio. La  
banda transportadora atraviesa un dispositivo tensor y de recti-  
ficado por medio de rodillos de acero inoxidable. El citado canal  
puede tener una longitud opcional, habiéndose encontrado sin em-

bargo que se obtienen mejores resultados con una longitud de canal de 25 metros aproximadamente.

5. Terminado el recorrido de la banda, la cinta ancha de pimiento resultante continua su espesado, flotando por el canal, y recogién dose al final del mismo por otra banda transportadora dotada de un dispositivo de tracción a base de cilindros de acero inoxidable que expulsa a la pasta del canal totalmente solidificada. La velocidad de transporte de la citada banda puede ser del orden de un metro por minuto aproximadamente.

10. La masa ya solidificada pasa a continuación a la operación de corte en dispositivos cortadores superpuestos, para dar a la cinta de pimiento el ancho y longitud deseados, pasando a continuación a su conservación hasta su uso directo en el relleno de aceitunas. La conservación de la pasta de pimiento

15. se puede llevar a cabo en una solución de salmuera-cloruro cálcico y sorbato potásico.

El procedimiento de la invención puede ser llevado a cabo igualmente con la siguiente fórmula de pasta de pimiento:

20.	Pimiento	50% en peso
	Carragenano	1 a 8% en peso
	Goma de Garrofin refinada	1 a 8% en peso
	Cloruro potásico	0,1 a 3% en peso
	Sorbato potásico	0,20% en peso
25.	Agua potable C.S.P	100%

30. Según esta fórmula, el procedimiento de la invención se lleva a cabo de la misma forma que la anteriormente expuesta; de este modo, el pimiento desalificado, triturado y homogenizado en el mismo molino, se conduce a un recipiente de acero inoxidable en donde se calienta a una temperatura de 90°C aproximadamente.

madamente, en unos 6 minutos, transportándose a continuación al sistema explicado anteriormente por medio de bombas inyectoras a través de serpentines. Sin embargo, debe observarse que en este caso la tolva receptora cuenta con un doble fondo para la calorifugación de la masa y que el líquido del canal recorrido por la banda transportadora consiste solamente en agua potable fría.

5.

Debe entenderse que el procedimiento de la invención, antes descrito, puede aplicarse también a otras pastas de vegetales para el relleno de aceitunas, tales como cebollitas, tomates, pepinillos, almendras, etc, siempre y cuando que estas materias primas estén debidamente desalificadas y con una acidez próxima a la neutralidad.

10.

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.

15.

- REIVINDICACIONES -

- 1.- Procedimiento de obtención de pasta de pimiento conformada en cintas para el relleno de aceitunas de mesa, caracterizado porque comprende las etapas de:
5. a) desalificar el pimiento hasta lograr un contenido en sal próximo a cero, durante un periodo de 8 horas aproximadamente;
- b) licuar el pimiento mediante operaciones de trituración y mezcla, a una temperatura de unos 90°C aproximadamente;
10. c) mezclar el pimiento líquido con alginato sódico, goma de Garrofin refinada, sorbato potásico y agua potable, durante un tiempo de 7 minutos aproximadamente, hasta lograr una masa homogénea y densa;
15. d) reposar la masa resultante de la etapa anterior;
- e) conformar la masa en cintas; y
- f) cortar las cintas al ancho y longitud deseados.
20. 2.- Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado porque la etapa de desalificación se lleva a cabo en un recipiente de acero inoxidable, con circulación continua, aplicando la ley de densidades.
25. 3.- Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado porque en la etapa c), la mezcla del pimiento con los citados aditivos se lleva a cabo en las siguientes proporciones en peso aproximadamente: pimiento, 50%; alginato sódico, 1 a 8%; goma de Garrofin refinada, 1 a 8%; sorbato potásico, 0,20%; y agua potable hasta el 100%.
30. 4.- Procedimiento según la reivindicación 1,

caracterizado porque el periodo de reposo de la etapa d) es de media hora aproximadamente.

5. 5.- Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado porque en la etapa c), el pimiento se mezcla, en una cantidad de 50% en peso, basado en el peso total de la pasta, con 1 a 8% en peso de carragenano, 1 a 8% en peso de goma de Garrofin refinada, 0,1 a 3% en peso de cloruro potásico, 0,20% en peso de sorbato potásico y agua potable hasta completar el 100%, aproximadamente.

10. 6.- Procedimiento de obtención de pasta de pimiento conformada en cintas para el relleno de aceitunas de mesa, tal y como queda sustancialmente descrito en la presente memoria.

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

Madrid, 24 ENE. 1978

D. GABRIEL MORENO PRIETO.

J. M. SUAREZ ABLEO Y COMPAÑIA  
p. p. Firmados J. Suarez L.

