

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento para la conservación de los subproductos procedentes de las industrias de la carne, la pesca, la acuicultura y hortofrutícola para la elaboración de piensos, harinas o concentrados para alimentación animal, que reduce drásticamente la putrefacción o degradación de tales subproductos sin necesidad previa o posterior de molturación, trituración, disgregación de los subproductos o aplicación de frío, mediante la incorporación a dichos subproductos de conservantes tales como ácidos orgánicos, sales de ácidos orgánicos, ácidos inorgánicos, anti-aglomerantes, surfactantes, derivados de la lignina, aceites esenciales, extractos de plantas y/o especias, caracterizado por los pasos de:

descargar por capas los subproductos, tal como han sido generados, sobre el silo o recipiente de recogida; e

incorporar el conservante sobre cada capa de subproducto por medio de la nebulización de una mezcla de conservante/aire a presión,

donde la incorporación del conservante se realiza de manera teledirigida, para asegurar que la proporción entre subproductos y conservantes se mantiene dentro de unos límites preestablecidos.

2. Procedimiento para la conservación de los subproductos procedentes de las industrias de la carne, la pesca, la acuicultura y hortofrutícola según reivindicación 1, donde

el conservante se aplica sobre la superficie de los subproductos almacenados en la tolva de espera desde un punto.

3. Procedimiento para la conservación de los subproductos procedentes de las industrias de la carne, la pesca, la acuicultura y hortofrutícola según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde

el conservante nebulizado se aplica sobre la superficie de los subproductos almacenados en la tolva de espera.

4. Procedimiento para la conservación de los subproductos procedentes de las industrias de la carne, la pesca, la acuicultura y hortofrutícola según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde

el silo o recipiente de recogida donde se incorpora el conservante es estanco para evitar la pérdida de exudados.

5. Procedimiento para la conservación de los subproductos procedentes de las

industrias de la carne, la pesca, la acuicultura y hortofrutícola según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde

la deposición de los subproductos en el correspondiente recipiente de almacenamiento se realiza en condiciones de estanqueidad mediante desbordamiento.

6. Procedimiento para la conservación de los subproductos procedentes de las industrias de la carne, la pesca, la acuicultura y hortofrutícola según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde durante la descarga de los subproductos sobre el silo o recipiente de recogida, sin molturación, trituración o disgregación de tales subproductos, se incorpora el conservante sobre la superficie del subproducto.

7. Procedimiento para la conservación de los subproductos procedentes de las industrias de la carne, la pesca, la acuicultura y hortofrutícola según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde la dosificación del conservante es susceptible de realizarse de forma automática.