



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la

solicitud de una patente de invención por veinte años en España a favor de Madame Ernestine Elisabeth LIBERSA (née LIBERSA) domiciliada en 3 plaza Daumasnil en PARIS (Francia)

por

PERFECCIONAMIENTOS EN LOS PROCEDIMIENTOS DE SECADO Y CONGELACION DE LAS ALBUMINAS DE HUEVOS.

-----oOe-----

Este procedimiento está destinado a conservar a las albuminas de los huevos secadas o congeladas, todas las propiedades del huevo fresco. Se emplean grandes cantidades de albumina procedentes de huevos rotos intencionadamente pero, para transportar y conservar estas albuminas es preciso bien secarlas o bien congelarlas y, en este último caso, mantenerlas a una temperatura inferior a 0^o C. hasta el empleo. Estas albuminas se presentan por tanto sobre el mercado en estado seco, en escamas o en estado congelado en bidones; siendo bajo una u otra forma objeto de industrias muy importantes. Una observación se impone sobre sus cualidades: Las albuminas de los huevos se componen de albumina propiamente dicha y de globulina denominadas ovalbumina y ovoglobulina. Es la ovoglobulina la que da a la clara del huevo ese aspecto flemoso que le es propio y que es la indicación de sus preciosas cualidades. La desecación o la congelación hacen perder a estas dos albuminas y sobre todo a la ovoglobulina la parte esencial de sus propiedades. Era interesante buscar un medio de asegurar a las albuminas de los huevos la conservación de las propiedades que les hacen perder la desecación o la congelación.

La solicitante ha descubierto que muy pequeñas cantidades



de ciertos hidratos alcalino-terrosos o de sus sales en base libre, pero especialmente el agua de cal y mas ventajosamente las soluciones acuosas de sucrato de cal (asi como todas las demas sales calcicas que conservan los caracteres de alcalinidad de la cal) agregadas, antes del secado o la congelacion a las claras liquidas de los huevos, tenian el poder de conservarles todas sus propiedades esenciales e indispensables; propiedades que sin esta adicion pierden en el secado o en la congelacion.

Basta agregar a las claras liquidas de huevos una cantidad muy pequena equivalente a cinco por mil en peso de cal, bien en el estado de agua de cal o de preferencia en el estado de sucrato de cal en solucion. Esta proporcion de cal es sin indicacion absoluta, pudiendo variar de tres a seis por mil en peso segun la calidad de las claras de huevos tratadas. Uniendose la cal en todas las proporciones al azucar, es facil preparar una disolucion de sucrato de cal con el tanto por ciento de cal deseado.

Ventajosamente, bajo el punto de vista higienico, los albuminoidatos calcicos formados a causa de este tratamiento son base de la sobrealimentacion.

Las claras de huevos secadas que han sido tratadas por el presente procedimiento se redisuelven facil y enteramente dando una solucion flemosa bajo todos conceptos semejante como aspecto gusto y propiedades a la clara de huevo fresca.

Las albuminas congeladas despues de haber sufrido este tratamiento presentan igualmente, despues de su descongelacion, este mismo aspecto y este mismo gusto de huevo fresco con todas sus propiedades.

N O T A.

La presente invencion comprende las siguientes reivindicaciones:

1º. La presente invencion tiene por fin asegurar a las albuminas de los huevos que deben ser secadas o congeladas de una

manera permanente, todas las propiedades del huevo fresco por la adición, sin inconveniente higiénico, y esto antes del secado o antes de la congelación permanente, de una proporción muy débil de cal bajo la forma de agua de cal y más especialmente de una disolución de sucrato de cal.

22. En resumen reivindico como de mi exclusiva invención y como objeto sobre el que ha de recaer la patente que se solicita por veinte años en España PERFECCIONAMIENTOS EN LOS PROCEDIMIENTOS DE SECADO Y CONGELACION DE LAS ALBUMINAS DE LOS HUEVOS.

Todo conforme queda descrito en la presente memoria que consta de tres hojas escritas a máquina por un solo lado

Madrid 19 de febrero de 1925



Miguel Arguero