



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de un segundo CERTIFICADO DE ADICION a la Patente de invención n<sup>o</sup> 91.835 por "Un procedimiento para la conservación de frutas, hortalizas o legumbres, que permite su envasado en recipientes de tamaño superior a los actualmente empleados", concedida a favor de

D. DANIEL GARRIDO CHICO

con domicilio en Calahorra (Logroño)

siendo el objeto del presente CERTIFICADO DE ADICION "UNA AMPLIACION EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL"

-X-X-X-X-X-X-X-X-X-

En la patente principal se hace referencia a un procedimiento cuya finalidad es obtener la conservación de frutas, hortalizas o legumbres en envases de cabida muy superior a los actualmente empleados, utilizando al efecto como elemento conservador una combinación de fluoruro de sodio, ácido salicílico y cloruro de sodio (sal común), en las proporciones aproximadas que en la correspondiente Memoria descriptiva se indican. Ahora bien, análogo resultado puede obtenerse a los efectos de conservación de los productos o frutos de que se trata utilizando solamente ácido salicílico en la proporción aproximada de 0,1 al 5 por 1000 con relación a la masa a conservar.

Depositado el ácido salicílico en el envase y cerrado éste, se somete a la acción del baño de Maria por el tiempo conveniente según la índole del producto a conservar y tamaño del envase



utilizado, es decir, operando en todo conforme se efectuaba en la combinación de productos utilizados en el procedimiento objeto de la patente principal y, del mismo modo que en aquella, puede obtenerse también el mismo resultado (conservación de los productos vegetales en grandes envases) sometiendo aquellos, antes de su envasado, al lavado previo en una disolución de ácido salicílico en conveniente cantidad de agua.

N O T A.

R e i v i n d i c a c i ó n .

En resumen, reivindica el recurrente por virtud del Certificado de adición que solicita, el derecho exclusivo de explotación con carácter industrial y por el plazo de duración que a la patente principal corresponde, de una ampliación en el objeto de aquella, que consiste en la utilización como elemento conservador que permite el envasado de toda clase de productos vegetales en envases de gran cabida, del ácido salicílico en la proporción aproximada de 0,1 a 5 por 1000 en relación con la masa total del vegetal envasado.

Recaerá el Certificado de adición a la patente de invención nº 91.835, que se solicita, sobre: "UNA AMPLIACION EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL" (Grupo 1º - Clase 6ª).

Todo, en substancia, tal como se describe en la Memoria que antecede y con los fines en ella especificados.

Consta esta Memoria de dos hojas mecanografiadas por una sóla cara.

Madrid 3 de Marzo de 1925

P. A.