



9 3 3 7 4

1 3 3 4 4

Memoria descriptiva que se acompaña á la Solicitud de Patente de Invención por VEINTE años á favor del Dr. T h e o d o r S a b a l i t s c h k a, residente en Berlin (Alemania), por "UN PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACION DE ALIMENTOS, SUSTANCIAS COMESTIBLES Y ANALOGOS", presentada en el Ministerio de Trabajo, Comercio é Industria.

Es sabido que el ácido benzoico, el salicílico, los ácidos clorobenzoicos y otros ácidos carbocíclicos, como también las sales de estos ácidos, tiene múltiple empleo como conservativos de alimentos y sustancias comestibles. Además, es un hecho establecido que la acción conservativa solo proviene del ácido libre y que las sales en medios neutros ó alcalinos apenas si tienen acción, y solo en medios ácidos son conservativas, pues en estos medios se descomponen, dando origen á los ácidos libres. En medios alcalinos también los ácidos libres son ineficaces, pues en estos medios se combinan y quedan como sales.

Pero se ha comprobado que independientemente de la reacción del medio se consigue una eficacia constante de la sustancia conservativa cuando se emplean los ésteres de los ácidos conservativos. Estos ésteres son indiferentes ó insensibles respecto de los ácidos y alcalis que aquí intervienen. Su valor conservativo excede en parte al de los ácidos libres. Así, suprimiendo una adición de 0'07 % de éster metílico del ácido p-oxibenzoico á una fruta en conserva, á un caldo nutritivo etcetera, se desarrollan por completo en ellos hongos y bacterias, indistintamente del carácter ácido, neutro ó alcalino que tengan estas bases nutritivas.

Los grupos alquílicos, especialmente el grupo metilo, aumentan en general la fuerza ó poder desinfectante de los ácidos car-

