

Patente Española

— 92527

MEMORIA

descriptiva sobre "Un procedimiento perfeccionado para la conservacion de frutas."

POR

Raimundo Julia

DE

Barcelona



El presente invento se refiere a un procedimiento perfeccionado que pone ciertas clases de frutos a cubierto de ser atacadas por el moho, cosa que se desarrolla con suma frecuencia después que la fruta ha sido embalada para su transporte.

El procedimiento consiste en sumergir la fruta en una solución de un compuesto de boro, en estado caliente de preferencia, de cuya manera la cáscara u hollejo de la fruta queda inmune de todo ataque por las diferentes clases de moho, a que está normalmente sujeta. Además, con el fin de evitar el aspecto eflourescente y desagradable a la vista que pudiera resultar del depósito del compuesto de boro sobre la cáscara u hollejo de la fruta, se podrá agregar una pequeña cantidad de una substancia coloidal o gelatinosa o una goma a la solución donde se sumerja la fruta.

Bastará con sumergir la fruta en un baño de la antedicha solución durante un período prudencial, dejándola secar después por cualesquiera medios de los usuales u otro conveniente.

Añadiendo la substancia coloidal o gelatinosa a la solución, se puede prescindir de la necesidad de dar luego a la fruta una capa de cera para mejorar su aspecto.

N O T A

Habiendo ya descrito y detallado con toda amplitud la naturaleza de mi invento, así como la manera de llevarlo a cabo en la práctica, debo hacer constar que las disposiciones anteriormente descritas son susceptibles de ligeras modificaciones de detalle, sin que por ello se altere el principio fundamental del invento, y lo que constituye la esencia del mismo y por lo que solicito patente de invención por veinte años en



España es por: "Un procedimiento perfeccionado para la conservación de frutas"; caracterizándose por lo siguiente:

1ª.- Por un procedimiento que consiste en sumergir la fruta en una solución de un compuesto de boro que pone la cáscara u hollejo de la fruta a cubierto de todo ataque por las diferentes clases de moho a que suele estar sujeta.

2ª.- un procedimiento para la conservación de determinadas frutas como se especifica en la reivindicación 1ª que consiste en sumergir la fruta en una solución de un compuesto de boro a la cual se añade una prudencial cantidad de una substancia coloidal o gelatinosa o una goma.

"Un procedimiento perfeccionado para la conservación de frutas"; tal y como queda substancialmente descrito en la presente memoria.

Esta memoria consta de dos hojas escritas por una sola cara.

Madrid, 27 de Abril de 1925.

Raimundo Julia.

P.P.

Por Poder
de SANTOS L. GÓMEZ