



M E M O R I A D E S C R I P T I V A

que se acompaña

a la solicitud de

una patente de INTRODUCCIÓN por cinco años en España

a favor de

Don Ferdinand SCHWARZMANN, domiciliado en M À L A G A ,

por

" UN PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACIÓN Y ESTERILIZACIÓN DE
LOS HIGOS Y DEMÁS FRUTOS SECOS O VERDES EN ENVASES DE HOJA DE
LATA O EN RECIPIENTES DE CRISTAL O DE OTRA NATURALEZA O TRATA-
DOS DIRECTAMENTE SIN ENVASAR ".

-O-O-O-O-O-O-O-O-O-

Son muchas las casas que se dedican a la exportación de higos secos y otros frutos, en envases de distintas naturalezas, empleando para la conservación de dichos frutos, procedimientos muy primitivos y en uso desde hace muchos años, no obstante haber obtenido sobre tales procedimientos sendas patentes de invención.

Esos procedimientos están basados todos ellos en someter los frutos a un lavado bien por medio de abluciones o por medio del baño maria, todos ellos insuficientes, pues está comprobado científicamente que no esterilizan por completo ni por mucho tiempo los frutos contenidos en los envases.

Recientemente se ha comenzado a emplear en el extranjero



ro un procedimiento para la esterilización de los productos y frutos alimenticios, que consiste someterlos, ya envasados ó sin envasar, a vapores graduados por atmosferas según requiera la naturaleza del fruto, ó según el envase que lo contenga, evitando en absoluto el contacto del agua caliente con el fruto.

Para ello, se emplea una instalación constituida por una caldera tubular, en sistema vertical, sistema "Field" con tubos para la transmisión del vapor a un aparato autoclave colocado a medio metro de distancia de la caldera.

El autoclave afecta la forma de un gran bombo, herméticamente cerrado, admitiendo una presión de dos kilogramos.

Colocados en el autoclave los frutos sin envasar, o los envases que los contengan, cualquiera sea la naturaleza de ellos, se pone en funcionamiento el aparato quedando al poco tiempo los frutos completamente esterilizados y limpios de gérmenes, microbios y suciedades.

El procedimiento de esterilización y conservación por medio del autoclave es el único que ofrece en la actualidad garantía absoluta y da mejor resultado, empleándose en el extranjero, muy especialmente en los Estados Unidos de Norte-América, en la elaboración de productos alimenticios y en la conservación de frutos que por sus especiales condiciones necesitan una rigurosa y absoluta esterilización.

Y como este procedimiento no se emplea en España por nadie en la conservación y esterilización de frutos, al implantarlo en nuestro país puede, con arreglo a la Ley solicitar sobre el mismo patente de introducción.



- N O T A -

En resumen **M** La patente recaerá sobre las siguientes reivindicaciones :

1^a. - Reivindicación del empleo de una caldera tubular, en sentido vertical con tubos para transmitir vapor a un aparato autoclave, situado a medio metro de distancia, en la conservación y esterilización de los higos y demás frutos, ya envasados ó sin envasar.

2^a. - Reivindicación de la esterilización y conservación de los higos y demás frutos sometiendolos en el autoclave a que se refiere la reivindicación anterior, por medio de vapores graduados, ya se verifique esta conservación y esterilización de los frutos en envases de cualquier clase ó sin envasar.

3^a. - Se reivindica por último, como objeto sobre el que ha de recaer la patente que se solicita por cinco años en España,

" UN PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACION Y ESTERILIZACION DE LOS HIGOS Y DEMAS FRUTOS SECOS O VERDES EN ENVASES DE HOJA DE LATA O EN RECIPIENTES DE CRISTAL O DE OTRA NATURALEZA O TRATADOS DIRECTAMENTE SIN ENVASAR ".

TODO CONFORME queda expresado en esta Memoria que consta de tres hojas escritas á máquina por una sola cara.

MADRID 4 de JULIO de 1925.

Miguel Bergua