

94.798

94.798

P A T E N T E D E I N V E N C I O N N

a favor de

DON AGUSTIN TRIGO MEZQUITA



94.798

P A T E N T E      D E      I N V E N C I O N

por VEINTE años

solicitada a favor de Don Agustin TRIGO MEZQUITA, residente en Valencia (España) por "UN PRODUCTO INDUSTRIAL ALIMENTICIO, QUE CONSISTE EN ZUMOS NATURALES DE NARANJA O DE LIMON, CON SUS PULPAS NATURALES Y ACOMPAÑADOS DE SUS ESENCIAS".

~~~~~

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

La preparacion y conservacion en condiciones higienicas prescritas por la Ley, del zumo de naranja y de limon, para poder usarlos como bebidas en toda su pureza e integridad en las épocas del año en que no hay fruta fresca, constituye un verdadero progreso y satisface una verdadera necesidad, hoy que las bebidas refrescantes y sin alcohol están recomendadas, con tanta mas razon si llevan vitaminas como los citados zumos.

El recurrente, ha conseguido como resultado delargos y concienzudos trabajos preparar los citados zumos naturales de limón y de naranja, concentrados o no, con su pulpa natural y con su color natural y su aspecto propio, acompañados de sus esencias, con lo que ha logrado obtener un producto irreprochable, en excelentes condiciones para el consumo inmediato y la exportacion.

El producto industrial objeto de la presente patente, consistente en zumos naturales de naranja o de limón, con sus pulpas naturales y acompañados de sus esencias, constituye por las propiedades de los mismos, su presentacion, aspecto y conservacion inalterable debido al procedimiento de obtencion que se emplea un produc-



to alimenticio y refrescante, continente de todos los principios naturales de los frutos de que se obtiene y que al degustarlos producen la sensación del fruto en su estado natural.

Estos zumos naturales de naranja o limon, pueden tener el grado de concentracion que se desee, como asimismo, habida cuenta de que la esencia de uno u otro fruto, de ser mezclada con su zumo produce en este una alterabilidad perjudicial, el recurrente, presenta su producto industrial exento de su esencia, que es como se obtiene la conservacion indefinida del mismo, pero a fin de darle su natural complemento, hace acompañar a cada frasco o recipiente de zumo, de la cantidad necesaria de esencia para aromatizar la bebida que con estos se prepare en la forma deseada, con lo cual nuestro producto industrial da a su degustacion, como antes decimos, en todo tiempo, la sensación del fruto natural en su estado fresco.

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION:- La fruta madura y sana (Limón o naranja) se somete previamente a un rallado especial para privarla de la parte exterior de la corteza, quedando así la fruta mondada la que seguidamente es cortada por la mitad por medio de unos cuchillos de madera.

Cortadas en mitades las frutas se procede a su despulpacion la que se realiza por medio de unos tornos de madera, cuyos tornos consisten en unos piñones cónicos estriados movidos mecanicamente, los que coinciden con unas cazoletas de cavidad esferica que existen colocadas frente a los referidos piñones completando ambas cosas el aparato despulpador. En estas cazoletas se colocan las mitades previamente hechas de la naranja o limón y por medio de una palanca empujada por el pie, se hace coincidir con presion, al fruto con el piñon y este en su rotacion realiza cumplidamente la despulpacion del mismo.

Hecha esta operacion, se hace pasar el todo obtenido por unos coladores de lienzo, para separar las semillas y las partes mas grue-



94.798

Hoja n/ 3

sas de la pulpa. El zumo resultante de este colado, conjuntamente con la pulpa fina de que generalmente va este acompañado se somete en vasos de una materia especial inatacable, a la acción de una temperatura de 10 grados bajo cero, obtenida con una máquina productora de frío industrial, hasta congelar el zumo y conseguido esto se separa el hielo de la parte todavía líquida por medio de una turbina hidro-extractora.

Se desecha al hielo formado casi exclusivamente de agua casi pura y se aprovecha la parte líquida en la que van disueltos los principios solubles del zumo. Entonces se le añade la pulpa separada antes a la que previamente se le habrá despojado de sus partes gruesas, y en este estado el producto, se procede a su embotellado, añadiendo a cada botella la cantidad correspondiente de anhídrido sulfuroso en la proporción de 0'400 gramos por kilo y con esto queda concluida la operación y se cierran las botellas.

Por la descripción que antecede queda demostrado que el producto industrial objeto de la presente patente, reúne en sí cuantos requisitos de novedad y utilidad determina la vigente Ley para obtener su protección.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

N O T A

Los puntos de invención propia y nuevos que se presentan para que sean objeto de reivindicación en la presente patente de invención que por VEINTE años se solicita en España son;

El producto industrial consistente en zumos naturales de naranja o de limón con sus pulpas naturales y acompañados de sus esencias, caracterizado por contener todos los principios naturales del fruto y su color natural, y por tanto sin ausencia de ninguna de sus



94.798

Hoja n. 4  
-----

cualidades naturales, haciendose acompañar a cada frasco continente del zumo, de la cantidad de esencia necesaria para su aromatización en el momento de ser utilizado, cuyo producto industrial podrá ser obtenido por el procedimiento descrito en el cuerpo de la presente memoria o bien por cualquier otro que pueda adoptarse.

Debiendo recaer la patente que por VEINTE años se solicita en España, por "UN PRODUCTO INDUSTRIAL ALIMENTICIO, CONSISTENTE EN ZUMOS NATURALES DE NARANJA O DE LIMÓN, CON SUS PULPAS NATURALES Y ACOMPAÑADOS DE SUS ESENCIAS"- Reivindicando para si el recurrente el derecho exclusivo de explotación del objeto de la misma de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la precedente memoria.

Esta memoria consta de CUATRO hojas escritas o mecanografiadas por una sola cara.

Valencia 28 de Noviembre de 1925

Por autorización del interesado