

94.799

95,799

94.799

PATENTE DE INVENCION

a favor de

DON AGUSTIN TRIGO MEZQUITA



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 Agustín TRIGO MEZQUITA, residente en Valencia (España) por "UN PRODUCTO INDUSTRIAL ALIMENTICIO, QUE CONSISTE EN PULPA Y MESOCARPO DEL GRUTO DE NARANJAS Y LIMONES EN FORMA DE POLVO".

~~~~~

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

La industrialización de los frutos de la naranja y del limón exige, para desenvolverse en condiciones económicas, el aprovechamiento de los subproductos susceptibles de alguna aplicación y en este caso se halla el pericarpo de los frutos de la naranja y del limón y el mesocarpo de estos frutos, que siendo muy ricos en pectina, pueden hallar ventajosa aplicación en la fabricación de confituras, pues ya de antiguo se comen en forma de mermeladas y conservas en almibar, constituyendo un material precioso para la industria de la confitería, que hoy no puede aprovecharlo más que durante la época en que se hallan en el mercado las frutas frescas.

Es evidente, que poder ofrecer al industrial estos materiales orgánicos en estado de perfecta sequedad y excelente conservación, en forma de polvo más o menos fino y a un precio moderado, siempre más ventajoso que el de la fruta fresca ya que aquí se trata de un subproducto, es un progreso y una ventaja inapreciable, por la comodidad de su empleo, su conservación indefinida y la perfecta inocuidad de su uso, condiciones todas que reúne en sí nuestro producto industrial y con el que en todo tiempo puede sustituir



94.799

Hoja n. 2  
-----

al producto natural en las distintas aplicaciones de que es susceptible de empleo, toda vez que este polvo, contiene todos los principios organicos de aquel, con la sola excepcion de su parte liquida.

PROCEDIMIENTO DE OBTENCION: - La fruta madura y sana (naranja o limón) se somete primeramente a un rallado especial para privarla de la parte exterior de su corteza, quedando la fruta mondada la que en esta forma se parte por la mitad con ayuda de un cuchillo de madera.

Seguidamente estas mitades se despulpan con ayuda de unos tornos tambien de madera consistentes en unos piñones estriados movidos mecanicamente que accionan sobre unas cazoletas de cavidad esferica en la que se solocan las referidas mitades. El residuo que queda de la despulpacion mencionada y que constituye el mesocarpo o parte blanca de la corteza del limón y naranja y los restos de pulpa y gajos que formaban el endocarpo, despues de la extraccion de sus zumos, se somete a la accion de una prensa para extraer el zumo que aun pudiera contener, sometiendole despues a la desecacion en unos largos tubos de uralita dotados de un lento movimiento de rotacion y ligeramente inclinados para favorecer la marcha del material orgánico por su interior, en tanto que, una corriente de aire caliente, impulsada por un ventilador, recorre el interior de los referidos tubos en sentido contrario a la marcha de los pericarpos, con lo que estos van perdiendo su humedad hasta quedar totalmente secos y quebradizos en cuyo estado se trituran y pulverizan hasta el grado que se desee en un molino ordinario, quedando asi concluida la operacion.

El producto asi obtenido, contiene como antes decimos todas las propiedades de la fruta y su aplicacion puede ser indefinida como sustitucion de esta en todo tiempo.

El producto industrial objeto de la presente patente reune en si cuantos requisitos determina la vigente Ley de novedad y utili-



dad para obtener su proteccion.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

N O T A

Los puntos de invencion propia y nuevos que se presentan para que sean objeto de reivindicacion en la presente patente de invencion que por VEINTE años se solicita en España, son:

La obtencion de un producto industrial alimenticio, consistente en la pulpa y mesocarpo del fruto denaranjas y limones en forma de polvo, de aplicacion en la industria de confiteria, para la obtencion de mermeladas y conservas en almibar, para sustituir en todo tiempo al fruto natural, por estar constituido del pericarpo y mesocarpo del fruto, con todas sus propiedades organicas y alimenticias, en cuya obtencion pueden emplearse tanto el procedimiento descrito como otro cualquiera que pueda ser aplicado.

Debiendo recaer la patente que se solicita por VEINTE años en España, por "UN PRODUCTO INDUSTRIAL ALIMENTICIO, QUE CONSISTE EN PULPA Y MESOCARPO DEL FRUTO DE NARANJAS Y LIMONES EN FORMA DE POLVO" - Reivindicando para si el recurrente el derecho de explotacion exclusiva 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 TRES hojas escritas o mecanografiadas por una sola cara.

Valencia 28 de Noviembre de 1925

Por autorizacion del interesado