

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

una patente de INVENCION por veinte años en España

a favor de

Don José Vicente GRANELL HERRERO, domiciliado en BURRIANA (CASTELLON)

por

" UN PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACION DE LAS FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS EN EL ESTADO QUE SE ENCUENTRAN AL SER RECOLECTADAS, DURANTE UN PERIODO DE TIEMPO RELATIVAMENTE LARGO, Y LLEGUEN A LOS MERCADOS CONSUMIDORES EN LAS MEJORES CONDICIONES PARA SER CONSUMIDAS "

!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!%!

Hace muchos años que los exportadores de frutas se vienen ocupando de la necesidad de encontrar un medio que impida que las naranjas, mandarinas, limones y demás frutas frescas, así como las verduras y hortalizas de todas clases que se exportan al extranjero, lleguen al punto de destino, donde han de ser consumidas sin sufrir alteración alguna, y a tal efecto se han ensayado diversos medios o procedimientos que hasta ahora no dieron resultado satisfactorio alguno. Con este fin algunos exportadores someten las frutas a un baño de agua en la que se ha disuelto alguna substancia química desinfectante ; otros, cubren el fruto con una capa de parafina, y algunos, por último las cubren con cremas o con cualquier producto químico, pero ineficaces to-



dos pues ninguno rindió el resultado apetecido.

El peticionario, uno de los exportadores que mas se ha preocupado de cuestión tan importante, después de ensayar diversos procedimientos ha conseguido resolver satisfactoriamente el problema de la conservación de las frutas y verduras, durante su transporte, llegando estas en las mejores condiciones a los puntos consumidores y en el mismo estado. o poco menos, que se encuentran al ser separadas de los árboles, o de la tierra.

Las ventajas que pueden obtener los exportadores, al conseguir que las frutas y verduras lleguen a los puntos de consumo frescas y sanas son muchas, pero entre ellas destaca la representada por el beneficio que al exportador reporta vender toda la fruta o verdura, de una expedición, a un precio único y remunerador y no sufrir las consecuencias de una clasificación, siempre perjudicial a sus intereses.

Ocurre en los mercados extranjeros que una vez desembarcada una partida de cajas de fruta se divide en lotes ó se clasifica por cajas, y abierta una de estas si las frutas que llegan podridas no exceden de cuatro, la caja o el lote de cajas se considera como de primera condición, o lo que es lo mismo, que toda la fruta llegó sana. Si de la caja abierta resultan 8 frutas podridas, se considera aquella caja o lote como de segunda condición ; si pasan de quince las frutas podridas, se clasifica la caja o lote en tercera condición y así sucesivamente.

Como las naranjas, ú otra fruta, clasificadas en la primera condición se pagan, por ejemplo, a 30 chelines, las de segunda a 18, las de tercera a 9 chelines y las de cuarta á 3 chelines, se comprenderá la importancia que representa para el exportador que la fruta se conserve en buenas condiciones durante su transporte y llegue fresca y sana a los puntos de destino, ya que él la com-



pra toda a los labradores o huertanos al mismo precio.

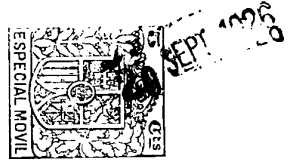
Y esto es lo que ha conseguido el peticionario con el procedimiento a patentar, en extremo sencillo, que consiste en envasar las naranjas, mandarinas ú otra efruta cualquiera, así como las verduras ú hortalizas en cajas de cristal, o metálicas, o de otra materia cualquiera que carezca de poros, para evitar que penetre el aire en ellas, cuyos envases, una vez llenos de frutas u hortalizas se cierran herméticamente y se practica en ellos el vacío, por cualquiera de los procedimientos conocidos, quedando de este modo la fruta u hortaliza envasado en condiciones de conservarse largo tiempo en su primitivo estado de lozania y frescura, habiendolo demostrado así las pruebas practicadas, pues de un envase cerrado en las condiciones antes expuestas, se han extraido frutas a los seis meses de haber sido envasadas en perfecto estado de conservación.

El procedimiento aplicado a la exportación de frutas, es completamente nuevo y desconocido y de aqui el solicitar para el mismo privilegio de invención con arreglo a lo que dispone la ley del ramo.

- N O T A -

En resumen : La patente recaerá sobre las siguientes reivindicaciones :

1a. = Reivindicación del empleo, en la exportación de frutas y hortalizas, de envases que carezcan de poros, o que sean lo menos porosos posible, en los que se introduce la fruta u hortaliza, cerrandolos, después, herméticamente y practicando en ellos el vacío, por cualquiera de los medios conocidos, conservandose de esta manera las frutas envasados, por mucho tiempo, sin descomponerse y en el mismo estado de lozania y frescura que al tiempo de



ser recolectadas.

2ª. = Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer la patente de INVENCION que se solicita por veinte años en España,

" UN PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACION DE LAS FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS EN EL ESTADO QUE SE ENCUENTRAN AL SER RECOLECTADAS, DURANTE UN PERIODO DE TIEMPO RELATIVAMENTE LARGO, Y LLEGUEN A LOS MERCADOS CONSUMIDORES EN LAS MEJORES CONDICIONES PARA SER CONSUMIDAS ".

TODO CONFORME queda expresado en esta memoria que consta de cuatro hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid 20 de SEPTIEMBRE de 1926.

Justin ~~Blanco~~

Miguel ~~Blanco~~