



## MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a una instancia de esta fecha dirigida al Excmo. Sr. Ministro de Trabajo, Comercio é Industria, solicitando que se conceda patente de invención por veinte años a favor de D. Juan Racero Tirado por un procedimiento para cristalizar el plátano.

El cultivo del plátano constituye la base más fuerte de la agricultura de las Islas Canarias, desde donde se exporta dicho fruto a todos los mercados de Europa; pero el plátano para poder ser exportado necesita reunir adecuadas condiciones para ello, siendo mucha la cantidad de fruto que no está en condiciones para exportarlo y que excede de la necesaria para el consumo propio del país.

Este fruto impropio para la exportación viene a servir de base a una buena industria o sea la de convertirla en fruta cristalizada, también propia para la exportación, mediante un procedimiento por el cual se conserva durante un año próximamente.

Buscando tal procedimiento ha invertido el exponente gran número de años.

Anteriormente se ha intentado conservar el plátano, pero pronto, por no haberse encontrado el verdadero procedimiento de conservación, se ha puesto en malas condiciones.

El procedimiento eficaz para tal fin lo ha encontrado el exponente, consistiendo tal invención nueva y propia en lo siguiente: una vez mondado el fruto se somete a cocción por va-

por de agua, variando las temperaturas según la calidad de la fruta con que se opera, y practicándose después el escarchado.

Con este procedimiento se conserva el plátano con el mismo sabor y propiedades que en estado fresco, siendo, por tanto inofensivo para la salud, y puede conservarse convenientemente envasado durante un periodo mayor de un año.

El producto tiene alto poder nutritivo y es muy recomendable para la alimentación de niños y enfermos.

NOTA: La patente que se solicita ha de recaer sobre un procedimiento para cristalizar el plátano.

Madrid 28 de Febrero de 1927.

P. p. de D. Juan Racero Tirado.



*Juan Racero Tirado*