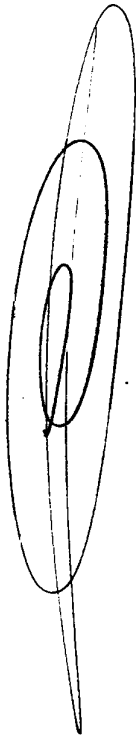




M E M O R I A

descriptiva por duplicado que acompaña el Agente que suscribe en el día de hoy al Ministerio de Trabajo, Comercio e Industria, a una instancia en solicitud de patente de invención por veinte años en España a favor de Don Dirk Loos, exportador de frutas, de Málaga, por "UN RESULTADO INDUSTRIAL CONSISTENTE EN LA SEPARACION DE LA PARTE BLANCA DE LA COLORADA O AMARILLA DE LAS CASCARAS DE NARANJA, CORTANDO A SU VEZ ESA CASCARA EN FIBRAS MUY FINAS". Grupo 1º clase 4ª del Nomenclátor técnico.

-----



Aún cuando el cultivo de la naranja está limitado por las condiciones climatológicas de cada país; hay regiones en España, como las de Levante, Andalucía y Baleares, en que la fertilidad de su suelo y lo templado y apacible de su clima hacen muy favorable su vegetación.

Según acusan las estadísticas oficiales son 30.000 las hectáreas de terreno que en España se dedican a la producción de éste fruto, cifra que aisladamente considerada nos dá ya idea de los caracteres de verdadera importancia que para la agricultura, para el comercio y para la industria reviste el cultivo de la naranja.

Millares de brazos españoles emplean su actividad en la plantación, recolección, clasificación, envase y demás labores propias de la indus-



tria naranjera; que se produce en España en cuantía suficiente para cubrir las exigencias del mercado nacional y exportar el sobrante atendiendo a las demandas de Inglaterra, Francia, Holanda, Dinamarca, Suecia, Portugal, Rusia, Estados Unidos, etc. etc.; representando en conjunto la producción nacional de éste fruto 60.000.000 de pesetas, aproximadamente, según las estadísticas.

Constituye, sin dejar lugar a duda alguna, la industria naranjera una base de principal riqueza para algunas regiones y comarcas de España, siendo obvio añadir nada por encarecer su importancia; sino es el que, además de todo lo expuesto, de ésta industria se derivan algunas otras, teniendo también diversas aplicaciones químicas y medicinales.

Destaca de entre las aplicaciones industriales que tiene la naranja, la utilización de su cáscara, que tiene grandísima importancia en distintas industrias que utilizan el aceite esencial que encierra, o que extraen su jugo para elaborar esencias y perfumes.

Los procedimientos empleados para obtener esa cáscara en buenas condiciones, hasta la fecha, son verdaderamente rudimentarios que resultan costosos y, por lo tanto, encarecen el producto.

La continua atención y el concienzudo estudio que de todo esto tiene hecho nuestro representado, persona que posee una gran experiencia en todo lo relativo a la industria naranjera, le ha llevado a buscar aquellos medios más prácticos y conducentes al mejor y mayor perfeccionamiento y desarrollo de ésta industria, siendo el fruto de sus desvelos y de su estudio escrupuloso y detenido el presente resultado industrial cuyo objeto es





obtener la separación de la parte blanca de las cortezas de naranjas dulces y agrias, de la parte colorada o amarilla, pudiendose una vez obtenido ésto reducir la cáscara a hebras o dejarla entera, según los deseos del comprador.

Los medios materiales que se emplean en éste procedimiento para hacer la separación de la parte blanca de la colorada o amarilla, son los siguientes : una máquina según dibujo adjunto que mediante dos rulos que apresan la cáscara introducida, la obliga a pasar por una cuchilla expresamente hecha para éste trabajo que separa la parte blanca de la colorada, y ésta cae por su propio peso en otro disco que le hace girar y al mismo tiempo pasar por una combinación de cuchillas verticales que cortan las cáscaras desblancadas en hebras muy finas.

Por virtud de éste procedimiento quedan separadas ambas partes, la blanca que no tiene aplicación propia, aunque después de su fermentación es considerada como un abono de gran calidad y la capa colorada de la cáscara que contiene y conserva cierta cantidad de aroma, aceite y sabor que utiliza la industria para la preparación de licores o aceites, como medicinal, como conserva, como refrescante, etc. etc.

Este procedimiento no disminuye en lo más mínimo el jugo que tuviera la cáscara antes de realizada la citada operación, que sigue conservando hasta su aroma fragante y retiene sin desvirtuamiento ninguno sus cualidades.

Era convenientísimo por todos conceptos para las varias industrias y diversas aplicaciones en que se emplea la cáscara de la naranja llevar a cabo la separación



de uno y otro elemento de la corteza, ya que ello constituye una perfección digna del aprecio de cuantos dedican sus energías al desarrollo de la industria naranjera y sus derivadas.



Este procedimiento es de gran interés para todos. Redunda su provecho en beneficio del cosechero que con una mayor demanda colocará más fácilmente el sobrante de su cosecha, obteniendo como es natural mejor precio; ensancha también los horizontes del comercio; favorece además a la agricultura proporcionándola un abono de excelente calidad, y contribuye con sus perfecciones al fomento de ésta industria en nuestro país, poniéndola en condiciones de competir con las del extranjero y muy principalmente con Alemania, donde mayor desarrollo han alcanzado las industrias del aprovechamiento de la cáscara de la naranja, hasta nuestros días.

Además el fraccionamiento de las cáscaras de naranja tanto en lo que se refiere al desblancado como a su corte en hebras facilita de un modo notable su embalaje hasta el extremo que el sitio ocupado queda reducido al mínimun con las consiguientes economías de espacio, rapidez en la obtención del producto, economía de embalaje y de mano de obra, con lo que se reduce considerablemente el precio de coste, y por consecuencia, se puede igualmente reducir el precio de venta en iguales proporciones y pagar más dinero a los agricultores para sus productos.

Nos reservamos el derecho de introducir en nuestro invento las mejoras que aconseje la práctica.

N O T A . -

La patente que se reivindica como propia y nueva y sobre la cual ha de recaer privilegio de invención en España por veinte años a favor de Don Dirk Loos, de Málaga,

es por "UN RESULTADO INDUSTRIAL CONSISTENTE EN LA SEPARACION DE LA PARTE BLANCA DE LA COLORADA O AMARILLA DE LAS CASCARAS DE NARANJA, CORTANDO A SU VEZ ESA CASCARA EN HEBRAS MUY FINAS". Grupo 1º clase 4ª del Nomenclátor técnico.



1927

Madrid, veintiuno de junio de mil novecientos veintisiete.

Otro sí digo: Que la presente patente recaerá sobre: "Mi procedimiento de separación de la parte blanca de la colorada o amarilla de las cáscaras de naranja, cortando a su vez esas cáscaras en hebras muy finas"

Madrid 21 de Agosto 1927

Patente de Invención



Escala variable

