





frutos, cuya explotación venia haciéndose parcial y reducida-mente, y merced a ello han conseguido los recurrentes la resolu- ción de tan importantísimo problema, obteniendo un producto industrial sustitutivo del zumo de los frutos frescos, suscep- tible de ser consumido en todas las épocas del año, aun en aque- llas en que no existen los frutos propiamente dichos, elaborado en perfectas condiciones de conservación absoluta é inaltera- bilidad del producto, que ofrece todas las propiedades caracte- rísticas de integridad y pureza absolutas que la Ley exige, mediante la preparación de una pasta de frutos, fresca, conden- sada en frío o nó, é integrada por el mesocarpo y la pulpa de los frutos frescos en estado natural, tratada por un proce- dimiento especial, que después describiremos, y constituida por el porcentaje absoluto de sabor y aroma que contienen los fru- tos, desprovista de las materias nocivas y ácidas de los mis- mos y otros residuos susceptibles de oxidación, cuya sepa- ración previa es del todo indispensable para evitar la des- composición y fermentación de las pastas de que hemos hecho mención anteriormente.

El producto industrial, que se pretende patentar para que quede amparado por la vigente Ley de Propiedad Industrial, en su doble aspecto sólido y líquido llena por completo el fin perseguido y que en forma eminente precisaba para lograr- se; a saber:

(A) Forma condensada. (Pastas de frutos frescos). Abre al producto, ancho campo a la exportación por su costo y vo- lúmen mínimos; por su rendimiento máximo; por su aspecto, pro- piedades y conservación absoluta en todos los climas, y por la suma facilidad de preparación, aun para el industrial mas profano.

(b). Forma líquida. (Naranjada, limón y mandarina natura- les). Por suministrarse completamente preparada para el con- sumo y en perfectas condiciones para la degustación inmediata,



con solo adicionarle la cantidad de agua requerida, de la que se le desposeyó en la operación de deshidratación.

El procedimiento de fabricación del producto industrial objeto de la presente patente, tiene lugar del siguiente modo:

Pastas de frutos. Cuando los frutos de los agrinos llegan a su perfecta madurez (naranjas, limones y mandarinas), son sometidos a una operación mecánica de rallado de la cutícula, conteniendo el aceite esencial que precisa extraer, puesto que su presencia oxidaría el producto a tratar.

Hecha esta operación, los frutos enteros pasan a ser tratados a un aparato desintegrador del mesocarpio y despulpador que acciona los frutos por tornillo sinfín. La materia así tratada, es recogida por un recipiente, formando la base del aparato, y el zumo resultante, pasa a un depósito receptor, por medio de filtrado a presión, para separar los huesos o pepitas y partes gruesas de la pulpa.

El zumo ya filtrado, pasa a un aparato condensador al vacío, con recipiente de cobre, recubierto interiormente de metal inatacable, sometiéndolo a una operación lenta de evaporación, a la acción de una temperatura de 35°, hasta su reducción al 2'50 ó 3 % de su volumen, equivalente al porcentaje de materia aromática real de los zumos. Entonces se le añade azúcar pulverizado o jarabe de azúcar, que, unido a la pasta de fruta fresca, previamente tratada, en cantidad proporcionada y conveniente, se somete el conjunto a un procedimiento de mezcla absoluta por medio de un agitador continuo, durante la operación de esterilizado, para favorecer la conservación.

Los jugos pastosos o pastas de frutos frescos así obtenidos, no contienen otros elementos naturales que los de los frutos tratados y pueden ser empleados para la confección y aromatizado de jarabes, pastas de frutas de confitería y otros productos alimenticios, reuniendo la ventaja de no comunicar a aquellos ninguna acidez.



Ya en su estado de pastas de frutas, se procede a su envasado en tarros de cerámica, dosificados de a cuatro kilos, para preparar con su contenido y mediante instrucciones privadas para su empleo, 120 litros de producto líquido, con jarabe de azúcar, equivalente a 5.000 frutos frescos.

Forma líquida. Para ello se prepara previamente jarabe de azúcar, según método, a 35. Beaumé, al que se le adiciona extracto acidulado en las proporciones requeridas, según sea la naturaleza de la pasta de frutos a tratar.

Transvasado el contenido en un tarro dosificado, a un vaso de materia especial inatacable, añádese la mitad de su volumen, del jarabe previamente preparado, procediéndose a diluir la pasta con sumo cuidado hasta incorporarla por completo a la primera porción de jarabe, convirtiéndola en líquido espeso, al que se le adiciona jarabe, con lo que se logra obtener un jugo constituido de partículas sumamente finas.

Efectuada esta operación, se procede a verter el jugo así obtenido a la dosis restante de jarabe, el cual se pasa por un aparato divisor y tamizador para la total desintegración del contenido de pulpa, y en este estado el producto, se procede a la operación de envasado en bombonas u otros recipientes que estime conveniente la entidad peticionaria de este privilegio para presentarlo al comercio mayorista para la venta a granel, procediendo al cierre y etiquetado de los envases, una vez concluida la operación detallada.

#### N o t a

En resumen: Reivindicamos como de nuestra única y exclusiva invención y como objeto sobre el cual ha de recaer la patente que se solicita por veinte años en España «Un Producto industrial alimenticio y refrescante que consiste en pastas de frutos frescos para preparación de naranjada, limón y mandarina naturales, compuestas de las pulpas de los produc-



tos, completamente desintegrados", Grupo 1<sup>o</sup>, clase 6<sup>a</sup>, cuyas particularidades características descritas en esta Memoria, son las siguientes:

1<sup>a</sup> En someter las naranjas, limones y mandarinas a la operación **mecánica** de rallado de la cutícula, que contiene aceite esencial que ha de extraerse, para evitar la oxidación del producto a tratar.

2<sup>a</sup> En tratar los citados productos enteros, en un aparato desintegrador del mesocarpo y despulpador, que los acciona, merced a un tornillo sinfín.

3<sup>a</sup> En tratar el zumo filtrado en un aparato condensador al vacío, con recipiente de cobre recubierto interiormente de metal inatacable, sometiéndolo a un lento tratamiento de evaporación a la acción de temperatura de 35<sup>o</sup>, hasta que quede reducido al 2'50 o 3% de su volumen, equivalente al porcentaje de materia aromática efectiva en los zumos, en cuyo estado se le añade azúcar pulverizada o jarabe del mismo producto (de azúcar) que, mezclada convenientemente en las debidas proporciones con la pasta de fruta fresca, previamente tratada, se somete el conjunto a un procedimiento de mezcla, mediante el empleo de un agitador continuo durante la operación de esterilizado para favorecer la conservación, cuyos jugos pastosos o pastas de frutos frescos, así obtenidos, están integrados por los propios elementos de sus frutos, sometidos al mencionado tratamiento, y pueden emplearse en la preparación y aromatizado de jarabes, pastas de frutas de confitería y otros productos alimenticios, a los que no comunica ninguna acidez.

4<sup>a</sup> En preparar previamente, para refresco o alimento en forma líquida, jarabe de azúcar, según método, a 35<sup>o</sup> Beaumé, al que se adiciona extracto acidulado en cantidades proporcionadas, según la naturaleza de la pasta de frutos a tratar, vertiendo el contenido de un tarro dosificado, a un vaso de materia especial inatacable, añadiendo a la mitad de su volumen del jarabe previamente preparado y diluyendo la pasta con especial cuidado, hasta que, formando cuerpo con la primera porción del jarabe completo, se



convierta en espeso liquido, al que se añade jarabe, consiguiendo así obtener un jugo integrado por partículas sumamente finas, exentas de toda impureza; y

5<sup>a</sup> En adicionar el jugo obtenido, a la dosis restante del jarabe, el cual pasa por un aparato divisor y tamizador, para la total desintegración del contenido de la pulpa, en cuyo estado el producto, se procede a su envasado para la exportación.

Todo según queda expuesto en ésta Memoria, que consta de seis hojas, escritas por una sola cara y a los fines que se han especificado. **Entre líneas -y- mecánicas- Valen.**

Madrid, 11 Julio de 1927.

Por autorización de los interesados.

p. p. de MODESTO POLO