

103548

103543

MODESTO POLO

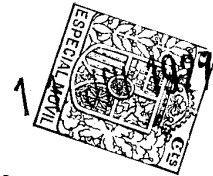
AGENTE COLEGIADO DE NEGOCIOS
Y AGENTE DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL



MADRID

APARTADO 865

GOBERNADOR, 33



M e m o r i a d e s c r i p t i v a
 que se acompaña a la solicitud de una patente de
 invención por veinte años en España
 a favor de los
 Sres Taléns & Ferrer.
 residentes en Carcagente (Valencia)
 por

«Procedimiento de fabricación de pastas de frutos frescos para
 preparación de naranjada, limón y mandarina, naturales», Grupo
 1^o, clase 6^a.

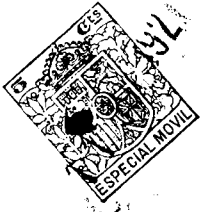
=====

La solicitud de privilegio de invención que
 corresponde a esta Memoria, refiérese como su enunciado indica
 a un procedimiento para la fabricación de pastas de frutos
 frescos para preparación de naranjada, limón y mandarina, natu-
 rales, del que solicita la correspondiente patente de confor-
 midad con las prescripciones de la vigente Ley de Propiedad
 industrial.

El mencionado procedimiento consiste en lo siguien-
 te:

Cuando los frutos de los agrios llegan a su completa ma-
 durez (naranjas, limones y mandarinas), son sometidos a una ope-
 ración mecánica de rallado de la cutícula, conteniendo aceite
 esencial que precisa extraer, ya que su presencia oxidaría el
 producto a tratar.

Hecha esta operación, los frutos enteros pasan a ser tratados
 a un aparato desintegrador del mesocarpo y despulpador que
 acciona los frutos por tornillo sin fin, cuya materia as, tra-
 tada pasa a ser recogida en un recipiente formando la base del
 aparato, y el zumo resultante pasa a un depósito receptor por



medio de filtrado a presión, a fin de separar los huesos o pepitas y partes gruesas de la pulpa.

Ya filtrado el zumo, pasa a un aparato condensador al vacío, con recipientes 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 o 3% de su volúmen, equivalente al porcentaje de materia aromática efectiva de los zumos, en cuyo estado 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, mediante el empleo de un agitador continuo, durante el proceso de esterilizado, a fin de favorecer la conservación.

Los jugos pastosos o pastas de frutos, así obtenidos, no contienen ninguna impureza, sino los elementos naturales que se han obtenido 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 muy digna de tenerse en consideración, de que no comunican a aquellos ninguna acidez.

Convertido el producto en pastas de frutas, se procede a su envasado en tarros de cerámica, dosificados, de a cuatro kilos, para preparar con su contenido, mediante instrucciones privadas para su empleo, 120 litros de producto líquido, con jarabe de azúcar, equivalente a 3000 frutos fresos .

En cuanto a la fabricación del producto en forma líquida, se prepara previamente jarabe de azúcar, según método, a 35° Beaumé, al que se le adiciona extracto acidulado en las debidas proporciones, según sea la naturaleza de la pasta de frutos a tratar.

Transvasado el contenido de un tarro dosificado, a un vaso



de materia especial inatacable, añádese la mitad de su volúmen, del jarabe previamente preparado y se procede a diluir la pasta con sumo cuidado hasta incorporarla a la primera porción de jarabe y convertirla en espeso líquido, al que se le añade jarabe hasta obtener un jugo, constituido de partículas sumamente finas.

Efectuada esta operación, procédese a verter el jugo así obtenido, a la dosis restante del jarabe, el cual pasa por un aparato divisor y tamizador para la total desintegración del contenido de pulpa, y en este estado el producto, se practica el envasado en recipientes apropiados, cerrándolos herméticamente.

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, «Procedimiento de fabricación de pastas de frutos frescos, para preparación de naranjada, limón y mandarina naturales», Grupo 1^o, clase 6^a, cuyas principales características descritas en esta Memoria, son las siguientes:

1^a En someter las naranjas, limones y mandarinas a la operación de rallado ^{mecánico} de la cutícula para extraer el aceite esencial que contiene y evitar la oxidación del producto a tratar.

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

3^a En tratar el zumo filtrado, en un aparato condensador al vacío, con recipiente de cobre, recubierto interiormente de metal inatacable, someténdolo a un lento tratamiento de evaporación a la acción de temperatura de 35^o, hasta quedar reducido al 2'50 o 3% de su volúmen, equivalente al porcentaje de materia aromática efectiva en los zumos, en cuyo estado se le añade azúcar pulverizado o jarabe del mismo producto, que, mezclado convenientemente en las proporciones debidas, con la pasta de fruta



fresca, previamente tratada, se mezcla el conjunto, valiéndonos para ello de un agitador continuo durante la operación de esterilizado, a fin de 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, teniendo excepcional aplicación en la preparación y aromatizado de jarabes, pastas de frutas de confitería y otros productos alimenticios, a los que no comunica ninguna acidez.

4^a En preparar previamente cuando se trate de refresco o alimento en forma líquida, jarabe de azúcar, según método, a 35° 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 gran cuidado, hasta que, formando cuerpo con la primera porción del jarabe completo, se convierta en espeso líquido, al que se añade jarabe, obteniendo así un jugo integrado por partículas sumamente finas, exentas de toda impureza; y

5^a 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 queda el producto en condiciones de ser envasado y precintado herméticamente, dispuesto para la exportación.

Todo según queda expuesto en esta Memoria, que consta de cuatro hojas, mecanografiadas por una sola cara, y a los fines que se han determinado. Entre líneas -mecánico- Vale.

Madrid, 11 Julio de 1927.

Por autorización de los interesados.

p. p. de MOJESTO POL