

106781



1928

Clase 40.

PATENTE DE INVENCION
POR 20 AÑOS,

por "Un procedimiento para la obtención de extractos concentrados de frutas", =====
a favor de DON PASCUAL NOGUERA BONASTRE, residente en BARCELONA, Valencia, 367.

MEMORIA DESCRIPTIVA.

La patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva, está destinada a garantizar la propiedad y la explotación exclusiva de un procedimiento para la obtención de extractos concentrados de frutas, procedimiento que tiene por objeto separar el jugo o zumo de las frutas con sus principios y sustancias refrescantes, aromáticos y azúcares de una parte y de otra los mucílagos y demás materias viscosas o gelatinosas que dificultan la concentración de los extractos y son un serio inconveniente para su conservación.

En los sistemas de obtención de extractos practicados hasta la fecha, no se procede así; esto es, unas y otras materias y sustancias pasan juntas a la concentración y por ende los extractos que se obtienen son de calidad muy inferior.

La obtención del jugo o zumo de las frutas, podrá llevarse a efecto indistintamente por maceración, infusión,



106781

decocción, lixiviación, etc., o simplemente por trituración o estrujamiento.

Obtenido el jugo o zumo, se procederá a la separación de las sustancias y materias antes aludidas, y, para ello, podrán emplearse la decantación o cualquier otro sistema adecuado.

Separadas así las materias y sustancias convenientes, pásase a la extracción del agua por evaporación de ésta, lo cual puede efectuarse en el vacío, baño de maría, ebullición, o por congelación, según la clase de fruta de que se trate.

Estos extractos se emulsionan en un jarabe saturado de azúcar de remolacha, caña o cualquier otra clase conveniente, hecho lo cual quedan en disposición de ser empleados.

Son independientes de la esencialidad de esta patente, los usos o aplicaciones a que se destinen estos extractos

N O T A .

REIVINDICA el recurrente la propiedad y la explotación exclusiva de un procedimiento para la obtención de extractos de frutas, procedimiento consistente en separar del jugo o zumo de las frutas, bien sea esto obtenido por lixiviación, maceración, infusión, decocción o simplemente por trituración o estrujamiento, o cualquier otro medio conveniente, los mucílagos y materias o sustancias viscosas o gelatinosas, de las refrescantes, aromáticas y los azúcares, de modo que separadas de éstas, bien por el vacío, el baño de maría, la ebullición o la congelación, según la clase de fruta de que se trate, los extractos así conseguidos lo sean más fácilmente y con más eficacia para su conservación.

Estos extractos podrán después emulsionarse en un jarabe saturado de azúcar de caña, remolacha o cualquier otro conveniente.



206781

- 3 -

Sean cuales fueren los usos a que se destinen estos extractos y las circunstancias que concurren con la esencialidad del objeto de la patente descrita, cual objeto es:

Un procedimiento para la obtención de extractos concentrados de frutas.

Consta la presente memoria de tres hojas, foliadas y escritas por una sola cara.

Madrid 8 de Marzo de 1928

RAIMUNDO DE DALMAU DOMINGO
P.P.