

M E M O R I A descriptiva que forma parte integrante de la PATENTE DE INVENCION solicitada en España á nombre de Don Victor Pansú, por "Nuevo procedimiento para la conservación de frutas y hortalizas". (Clase 6)



-ooOoo-

En la preparación de frutas y hortalizas se han venido siguiendo ciertos procedimientos que, al tiempo que resultan sumamente caros por el exceso de manipulación, disminuyen la buena presentación del producto elaborado, en particular en la preparación de fruta en almibar ya que esta á causa de las diversas ebulliciones de que es objeto, resulta bastante oscura.

Desde épocas bastante remotas la conservación de las frutas en almibar se obtiene tratándolas, una vez lavadas, mondadas y blanqueadas, por una serie de ebulliciones en las cuales la concentración del jarabe empleado es cada vez más elevada, empezando por un jarabe de 12 á 15° y terminando con uno de 33 á 34°. Esta operación de hervir la fruta, que se repite de 5 á 6 veces, debe efectuarse despues de haber dejado la fruta en maceración en un baño anterior por espacio de 12 á 15 horas.



Se comprende pues que este procedimiento para la conservación de frutas en almibar resulta sumamente caro de mano de obra, al tiempo que bastante lento, habiéndose ideado por consiguiente otros procedimientos que si bien son más rápidos no resuelven por completo el problema. Uno de ellos consiste en hervir la fruta y disponerla luego en unos armarios sumergidos en un baño templado de un jarabe concentrado á unos  $15^{\circ}$ . Por medio de una bomba se establece una circulación del jarabe, al tiempo que éste se va concentrando en pequeñas cantidades hasta alcanzar una concentración de 33 á  $34^{\circ}$ , operación que debe ser bastante lenta, unos cuatro días, al objeto de que la fruta quede completamente saturada de azúcar.

Otro procedimiento de conservar la fruta en almibar con el cual la operación dura unas 15 horas, consiste en disponer las frutas sobre una rejilla colocada en el interior de un autoclave, vertiendo el jarabe sobre ella á una concentración de  $15^{\circ}$  á  $16^{\circ}$  al principio, concentración que se aumenta paulatinamente hasta alcanzar una densidad de 33 á  $34^{\circ}$ . Según este procedimiento, en el autoclave existe el vacío y por consiguiente la ebullición tiene lugar á baja temperatura, dando por resultado el que la fruta así tratada no salga tan oscura.

Por medio del procedimiento que constituye el objeto de la presente invención es posible no sólo conservar fruta en almibar sino que también toda clase de hortaliza á base de otros líquidos, en un tiempo que no accede de dos horas, resultando estas muy cristalinas y nada oscuras. Este procedimiento, que es completamente -

nuevo, se caracteriza por tratar las frutas y hortalizas por ebullición en un baño de agua, por espacio de 10 á - 15 minutos, despues de haber sido previamente limpiadas, mondadas y blanqueadas.



Una vez hervidas las frutas y hortalizas en las condiciones que se tienen manifestadas, se vierte el agua que ha servido para hervirlas, procediendo seguidamente al completo secado de las mismas, de la manera siguiente: El autoclave, donde se han hervido, se pone en comunicación con una bomba apropiada al objeto de obtener el vacío en dicho aparato; este vacío provoca la evaporización del agua que está empapada en el producto que se está tratando, quedando éste completamente seco á los treinta minutos (para una carga de 200 kilogramos).

Una vez las frutas y hortalizas están completamente secas y por consiguiente libres de agua, se para el funcionamiento de la bomba y y aprovechando el vacío que hay en el autoclave se inyecta en dicho aparato que contiene las sustancias en tratamiento, el líquido apropiado, pudiendo ser éste un jarabe de una densidad de 34°, agua salada, vinagre, aceite ú otro, según el producto de que se trate y de la preparación deseada; en dicho líquido se las deja en maceración por espacio de unos diez minutos y transcurrido este tiempo se pone el autoclave en comunicación con la atmósfera.

La presión atmosférica obliga á penetrar al líquido en lo más íntimo de las frutas y hortalizas que se están preparando, quedando éstas completamente saturadas y por consiguiente perfectamente preparadas, res

tando tan sólo el retirarlas del baño y dejarlas secar - convenientemente si así interesa.

Se comprende que en nada variará la esencialidad de la presente invención la concentración y clase de líquido empleado para la preparación, ya que dicho líquido depende de la clase de productos en tratamiento y del preparado que se desee obtener.

El procedimiento que constituye el objeto de la presente invención podrá llevarse á cabo en un aparato dispuesto de manera tal que permita realizar todas las operaciones que quedan expuestas y que constituyen en conjunto el procedimiento que se reivindica, así como podrá realizarse, cada una de las operaciones, en aparatos separados, no influyendo ello en la esencialidad de la invención que se limita única y exclusivamente al procedimiento de preparación y no se refiere para nada al aparato ó aparatos empleados para realizarlo.



**N O T A .-** Se reivindica como objeto de esta **PATENTE DE INVENCION**, por espacio de los veinte años marcados por la ley:

1º.- Un procedimiento para la preparación de las frutas y de las hortalizas, esencialmente caracterizado en que éstas, una vez limpias, mondadas y blanqueadas, se tratan por ebullición con agua por espacio de 10 á 15 minutos, procediéndose seguidamente al escurrido del agua y evaporización, por medio del vacío, del agua que-

quedan empapadas en ellas y en que una vez están completamente secas, se inyecta en el recipiente que las contiene, aprovechando el vacío existente, el líquido que debe conservarlas, dejándolas en maceración en este líquido por espacio de unos diez minutos y en que transcurrido este tiempo el recipiente es puesto en comunicación con la atmósfera, procediéndose al escurrido y secado del producto si así interesa.

2º.- El procedimiento, objeto de la reivindicación anterior, esencialmente caracterizado en que el líquido empleado para conservar las frutas y hortalizas puede ser un jarabe de densidad de 34º, agua salada, aceite, vinagre ú otro apropiado al producto que se está preparando y á la clase de preparación que se desea obtener.

3º.- La exclusiva de fabricación y explotación en España del procedimiento objeto de las reivindicaciones anteriores y que se describe en esta memoria que consta de cinco hojas mecanografiadas y debidamente numeradas.

Esta PATENTE DE INVENCION se refiere a un "Nuevo procedimiento para la conservación de frutas y hortalizas". (Clase 6º).

Barcelona, 11 de enero de 1929.

p.p.



Una firma manuscrita en tinta, que parece ser "J. Puje", con una línea horizontal que atraviesa la firma.