



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

una patente de INVENCION por veinte años en España

a favor de

D. Jesus ADAN TOLEDO, vecino de CALAHORRA (Logroño)

por

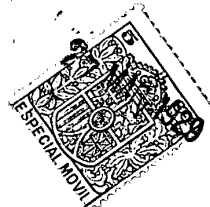
UN NUEVO PRODUCTO INDUSTRIAL ALIMENTICIO, QUE CONSISTE EN EXTRAC
TO DE TOMATE, SECO, PULVERIZADO.

=====
=====

El producto a que se refiere la solicitud de privilegio que acompaña a ésta memoria, obtenido del modo que luego se dirá, contiene todo el aroma y el sabor del tomate, puesto que es el tomate concentrado, y su conservación es indefinida, sin que experimente alteración alguna por virtud de la acción del tiempo.

Las concentraciones de tomate, en mayor o menor grado, hasta hoy conocidas, que se obtienen mediante procedimientos, antiguos todavía en uso, están necesariamente, sujetas a la conservación antigua sin que para ella pueda prescindirse en modo alguno, de los envases de hoja de lata.

Se obtiene el producto a patentar del modo siguiente: Los tomates bien maduros y encarnados se hacen pasar por una máquina pasadora de tomate en donde se obtiene un puré fino con toda el agua de la vegetación; éste puré pasa inmediatamente a calderas donde es cocido al baño maría, y caliente la pasta o puré pasa a unos tamices en los que por peso natural va alcanzando



una concentracion o espesor suficiente para pasar luego a unas maquinas secaderos por aire caliente o por vapor, donde la pasta es continuamente removida por espirales que con el movimiento que producen unido al calor del secadero, verifican la completa evaporacion del agua, pues que ésta se evapora con el aire al ser éste expulsado por el de entrada.

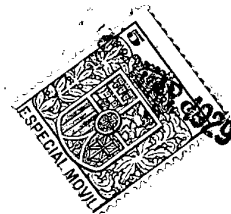
Esta operacion de la desecacion se continua hasta que sea completa y una vez esto conseguido pasa el producto a un molino triturador, de piedras, donde se pulveriza al grado conveniente. Por ultimo, la pasta pulverizada se hace pasar por un tamiz muy fino en el que se obtiene la uniformidad conveniente para su presentacion.

El producto asi obtenido no es necesario conservarlo en envases de hojalata hermeticamente cerradas, de los que se prescinde en absoluto, pudiendo emplearlo, para su consumo, en las dosis que se desee ya que es inalterable, ofreciendo, ademas la ventaja, de que al reducir su peso en el 98 % y quedan por consiguiente un 2 % de producto neto, sobre éste solamente recaeran los gastos de transporte, derechos y demás sin perdida de un solo gramo de tomate aprovechable ya que en el extracto queda todo el sabor

Este extracto de tomate seco, en polvo, constituye un producto alimenticio de grato sabor que puede emplearse, culinariamente con gran ventaja en todos aquellos guisos en que se utiliza el tomate ya sea al natural o en conserva por los procedimientos y medios conocidos.

N O T A

En resumen: Se reivindica en ésta patente extracto de tomate seco, en polvo, para la alimentacion, en sustitucion del tomate natural y del conservado por los procedimientos corrientes, obtenido de tomates frescos, bien maduros y encarnados que se convierten en un puré fino que se pasa a calderas donde se cuece al baño maria, pasando luego la pasta por un tamiz y despues a ma-



quinas secadoras por aire caliente o por vapor, hasta la completa desecacion del producto que luego es triturado en molinos de piedras y tamizado por ultimo, muy finamente quedando asi en condiciones para el consumo.

Se reivindica por ultimo, como objeto sobre el que ha de recaer la patente de Invencion que se solicita por veinte años en España por)

UN NUEVO PRODUCTO INDUSTRIAL ALIMENTICIO, QUE CONSISTE EN
EXTRACTO DE TOMATE, SECO, PULVERIZADO.

Todo conforme queda descrito en la presente memoria que consta de tres hojas escritas a maquina por una sola cara,

Madrid 27 de Marzo de 1929

Miguel Luque