



Clase 40ª

PATENTE DE INVENCION
POR 20 AÑOS

por "UN PROCEDIMIENTO PARA EMULSIONAR Y ENDULZAR LA PARAFINA LIQUIDA O LA PARAFINA BLANDA", a favor de Don Emilio Pailhez Morrós y Don Salvador Vilaseca Cascante, residentes en Hospital del Llobregat, Avenida del Metro, nº 2.

---oo0oo---

MEMORIA DESCRIPTIVA

Es un hecho ya observado de tiempo que el empleo de las parafinas en la terapéutica laxante ofrece ciertos inconvenientes, tales como su desagradable sabor y el de traspasar los límites de la retención fecal. Tratando nosotros de obviar estos inconvenientes y despues de numerosos ensayos hemos llegado a la conclusión de que la mejor forma de administrar las parafinas por via ingesta, es disponerla en estado de emulsión, o sea que la parafina liquida o blanda ofrezca un grado de divisibilidad tan grande que casi pueda considerarse el producto en estado coloidal. Dispuestas las parafinas en esta forma tienen además de su propiedad laxante, la de ser estimulantes del peristaltismo intestinal,



JAIME ISERN
AGENTE DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL
PASEO DE GRACIA, 2
BARCELONA

y la de mezclarse intimamente con el bolo fecal, lubricando así su superficie de fricción con los epitelios intestinales, evitando que las parafinas ingeridas hagan en masa compacta el recorrido intestinal, y que al llegar al recto traspasen los límites de la retención fecal.

Para llegar a este resultado y conseguir al propio tiempo que desaparezca el desagradable sabor de la parafina que hacia repugnante su administración, empleamos el procedimiento de nuestra invención para el cual se recaba la patente y que pasamos a describir.

En un recipiente adecuado se pone la cantidad necesaria de goma arabiga a la que se agrega una pequeña parte de aceite de parafina suficiente para desleir la goma. Una vez efectuada esta operación, se le añade poco a poco una disolución de benzoato de sosa en agua destilada, agitando continuamente hasta que la mezcla adquiera la máxima viscosidad. El empleo del benzoato de sosa tiene por objeto dar estabilidad a la emulsión. Verificado esto, se añade en pequeñas porciones la parafina blanda o la parafina líquida y simultáneamente una de las materias edulcorantes como el azúcar, miel, mermelada o confitura, siempre agitando la mezcla a fin de que la emulsión sea perfecta, la cual puede atomizarse con extractos, esencias, vainillina u otros perfumes.

Las cantidades de los componentes de la emulsión varían por cada uno de los vehículos empleados y dependen además de las características de los mismos, por cuyo motivo no se detallan. Asimismo los aparatos empleados en nuestro procedimiento son de uso corriente y se encuentran ya confeccionados en el comercio, por lo cual se consideran independientes del objeto de la invención.



JAIME ISERN
AGENTE DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL
PASEO DE GRACIA, 2
BARCELONA

N O T A

Por la presente memoria se REIVINDICA la propiedad y explotación exclusiva de un procedimiento para emulsionar y endulzar la parafina líquida o la parafina blanda, con las materias edulcorantes descritas.

Se reivindica asimismo en el citado procedimiento el empleo de la goma arabiga y del benzoato de sosa disuelto en agua destilada.

Se reivindica igualmente en el procedimiento descrito el empleo de las sustancias edulcorantes siguientes: azúcares, miel, mermeladas o confituras.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad de la patente descrita, cuyo objeto es:

UN PROCEDIMIENTO PARA EMULSIONAR Y ENDULZAR LA PARAFINA LIQUIDA O LA PARAFINA BLANDA.

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

Barcelona para Madrid a 4 de Junio de 1929.

JAIME ISERN

d. p.