



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

una patente de Invencion por veinte años en España

a favor de

D. Jesus MORANTE BORRÁS vecino de VALENCIA.

por

LA COLORACION. CON COLORES NATURALES, DE LAS FRUTAS EN CONSERVA

=====:

Sabido es que las frutas sanas se destinan en todas partes al consumo, como postres, ya al natural o bien en conservas en sus diferentes aspectos de compota, mermelada, almibar, en salmuera y aun conservadas al natural. En todas estas preparaciones la fruta pierde de color natural ya que este radica principalmente en la piel o epidermis de la fruta. Asi, por ejemplo, las peras ofrecen un color verde amarillento con manchas o lunares rojos pero una vez que se las despoja de la piel quedan completamente blancas. Las calabazas, segun su estado de madurez, tienen la piel o cascara verde, o amarilla, y algunas variedades con manchas negras, ocurriendo lo propio con otras frutas.

Al despojar de la piel o cascara a la fruta para destinarla a conserva en cualquiera de sus variedades, desaparece la mayor parte de su aroma que radica en mayor proporcion en la superficie de la fruta, originando el corte de la piel la destruccion de



los vasos donde se reconcentra el aroma y la pérdida de los aceites esenciales que contiene. Resulta, pues, que la fruta que por naturaleza ostenta vivos y agradables colores y exquisita fragancia se ve privada de sus elementos mas importantes, cuando se la destina a ser preparada en conserva en cualquiera de sus clases, quedando reducida a una porcion de carnosidad sin color determinado ni apenas sabor.

Hemos puesto como ejemplo las peras y las calabazas por no enunciar las diversas clases de frutas, pero a todas les ocurre lo propio ofreciendo el mismo aspecto la inmensa mayoria una vez despojadas de la piel y preparadas para la conserva, siendo difícil distinguir unas de otras ya que no conservan las características del color.

Con el fin de evitar de que la fruta en conserva deje de ofrecer su color natural y aparezca igual que fresca, sin la ausencia de su colorido, el peticionario ha previsto el caso adicionando a cada clase de fruta preparada para la conserva, ya se trate de mermelada, compota, en almibar, en salmuera o en conserva al natural, colores vegetales identicos a los que cada fruta tuviera al ser cogida del arbol o de la planta, colores completamente inofensivos.

De esta manera la fruta, aun en conserva no perderá uno de sus elementos característicos mas interesantes cual es, ofrecer siempre su color natural no obstante las manipulaciones a que es sometida para la conservacion.

Y como la coloracion de la fruta en tales condiciones por nadie se ha practicado, al llevarlo a efecto el peticionario crea una importante novedad en la industria conservera para la cual se solicita patente de invencion.

N O T A

En resumen: Se reivindica en ésta memoria la coloracion de las



frutas elaboradas para conservas, ya se trate de compota, mermelada, en almibar, en sal muera, o al natural, con sus colores naturales adicionandoles colores vegetales adecuados inofensivos, al tiempo de la conservacion o preparacion.

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

LA COLORACION, CON COLORES NATURALES, DE LAS FRUTAS EN CONSERVA.

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

Madrid 10 de Julio 1929

Miguel Buguen