

1
117965

MEMORIA DESCRIPTIVA

D. José RIMBLAS RIMBLAS.- BARCELONA.



PATENTE DE INTRODUCCION

por 10 años

para "Un procedimiento para obtener la maduración artificial de frutas y hortalizas"-----

a favor de D. José RIMBLAS RIMBLAS, de nacionalidad española, domiciliado en BARCELONA, calle de Mallorca, nº 214, 3º 2º.

MEMORIA DESCRIPTIVA

La patente de introducción a que se refiere la presente memoria descriptiva está destinada a garantizar la explotación exclusiva de un procedimiento para conseguir artificialmente la maduración de frutas y hortalizas, que tiene ventajas incontestables, ya que tratando por dicho procedimiento las frutas y hortalizas verdes se obtiene su rápida sazón, pudiéndolas ofrecer al mercado en calidad de productos tempranos que tienen mayor valor que los ordinarios; y, por otra parte, pudiéndolos arrancar de los árboles productores en estado relativamente verde, se evita que sean pasto de las aves e insectos que tanto perjudican a los frutos y hortalizas maduros.



El procedimiento de que se trata consiste esencialmente en colocar las frutas y hortalizas en las cuales se quiera obtener la maduración artificial, en cámaras o recintos cerrados en los cuales aquellos se someten a la acción del gas etileno, elevando al propio tiempo la temperatura del ambiente.

Para esto, se mezcla o inyecta al aire del recinto o cámara en que se alojan las frutas u hortalizas una proporción de gas etileno, que puede ser variable según sea más o menos verde el estado de dichos productos y según sea el grado de temperatura a que los mismos estén expuestos.

A título de ejemplo, consignaremos la proporción de medio litro de gas etileno por ciento de cubicación de la cámara y por cada metro cúbico de fruta o de hortalizas que se haya de tratar a una temperatura de unos treinta grados centígrados.

La calefacción del recinto ha de ser efectuada mediante circulación de agua o de vapor o por resistencias eléctricas, todo ello debidamente acondicionado para que no pueda producirse la explosión que podría determinarse en la mezcla de aire y de gas etileno.

La acción del gas etileno en la fruta y en las hortalizas es absolutamente inofensiva, siendo en cambio muy al contrario de acción beneficiosa, por eliminar los taninos y reducir los ácidos que dichos productos contienen.

N O T A

25 Por la patente de introducción a que se refiere la pre-



sente memoria descriptiva se REIVINDICA:

1.- La explotación exclusiva de un procedimiento para obtener la maduración artificial de frutas y hortalizas, que esencialmente consiste en alojar estos productos en cámaras o recintos en donde los mismos queden sometidos a la acción de gas etileno que se mezcla con el aire ambiente de dichas cámaras o recintos, manteniendo en estos una temperatura elevada por calefacción.

2.- La explotación exclusiva del objeto de la patente, sean cuales fueren las circunstancias que concurren con su esencialidad definida en la anterior reivindicación, siendo dicho objeto:

"Un procedimiento para obtener la maduración artificial de frutas y hortalizas".

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

Barcelona, 25 de Abril de 1930.

P. p. de D. José RIMBLAS RIMBLAS,