

117968

117968

MEMORIA DESCRIPTIVA

D. José RIMBLAS RIMBLAS.- BARCELONA.



117966

PATENTE DE INTRODUCCION

por 10 años

para "Un procedimiento para la preparación de frutas y de zumo de frutas en estado de congelación"-----

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

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 obtener frutas y zumos de frutas congelados en los propios envases con que son
5 expedidos al consumo.

El procedimiento de que se trata consiste esencialmente en tratar las frutas ó los zumos extraídos de las mismas, mezclando eventualmente con ellos una proporción de azúcar, y envasarlos, sometiéndolos luego de tal manera a la acción de
10 cámaras frigoríficas capaces de producir temperatura suficientemente baja para que se solidifiquen por congelación, manteniéndolas así hasta su libramiento al consumo.



11796R

- 2 -

A título de ejemplo citaremos la preparación de fresas congeladas, las cuales al ser recolectadas se lavan, mezclando luego un cuarenta por ciento de azúcar, colocándolas en los envases y congelando los productos antedichos así envasados por su introducción en cámaras frigoríficas capaces de producir diez grados centígrados bajo cero.

También indicaremos a título de ejemplo la obtención de zumo de naranja congelado, colocando dicho zumo recién extraído en los envases correspondientes que se utilicen para su libramiento al consumo, y sometiendo el producto así envasado a la acción de una cámara frigorífica a la temperatura de diez grados centígrados bajo cero.

N O T A

Por la patente de introducción a que se refiere la presente memoria descriptiva se REIVINDICA:

1.- La explotación exclusiva de un procedimiento para la preparación de frutas y de zumo de frutas en estado de congelación, que consiste en someter dichos productos, mezclados potestativamente con una proporción de azúcar, y alojados en los envases en que hayan de ser librados al consumo, a la acción de cámaras frigoríficas capaces de suministrar una temperatura eficazmente baja para producir su congelación dentro de dichos envases.

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



11796A

- 3 -

siendo dicho objeto:

"Un procedimiento para la preparación de frutas y de zumo de frutas en estado de congelación".

Consta la presente memoria de tres hojas foliadas, es-
5 critas por una sola cara.

Barcelona, 25 de Abril de 1930.

P. p. de D. José RIMBLAS RIMBLAS.