



990849

M E M O R I A

descriptiva por triplicado que presenta el Agente que suscribe, Pascual Civanto Morillas, en el Registro de la Propiedad Industrial y día de hoy, en solicitud de una patente de invención en España por veinte años a favor de Don Juan Rasero Tirado, de La Laguna (Tenerife), Bencomo, 5, por "UN PROCEDIMIENTO PARA CRISTALIZAR EL PLATANO". Grupo 1^o clase 4^a del Nomenclátor técnico.

Todos sabemos la importancia tan enorme que tiene para la economía en general de España y particularmente para la de nuestras Islas Canarias el cultivo del plátano, rica fruta que contiene una gran cantidad de vitaminas y constituye por tanto

5. uno de los alimentos más apetecibles, tanto por su base nutritiva como por su sabor delicioso.

Desde las Islas Canarias salen diariamente grandes expediciones de ésta fruta no sólo a nuestra Península, sino también a toda Europa, América y resto del mundo, pues es una fruta apreciadísima, sobre todo la del archipiélago canario, aparte de ser de más reducido coste que otras frutas tropicales también de excelente sabor, aunque no de un grado alimenticio tan elevado.

Es muy grande el remanente que queda en las Canarias para la exportación y por tanto, todos los exportadores vienen buscando desde hace varios años un procedimiento para lograr la conservación del fruto en perfectas condiciones durante largo tiempo, sin que pierda su sabor ni ninguno de los elementos que hacen a ésta fruta tan codiciada. Sin embargo, no han logrado encontrar una base que ofrezca garantía de conservación, enviándolos solamente aún verdes para que al llegar a destino estén



en condiciones de consumo.

35. Mi representado ha invertido un gran número de años buscando un procedimiento que le permitiera la conservación del plátano durante largo tiempo sin que pierda sus cualidades, y por fin ha logrado encontrar un medio que es convertirlo en fruta cristalizada, propia para la exportación, procedimiento mediante el cual se conserva durante un año aproximadamente.

30. La forma de proceder para llegar a éste resultado tan práctico en el comercio que nos ocupa, es la siguiente : previamente se monda el fruto que se vá a someter a la operación, dejándolo después cocer por medio de vapor de agua variando sus temperaturas según la calidad de la fruta con que se opere, y practicándose finalmente el escarchado.

35. El producto así obtenido tiene un alto poder nutritivo, conservando todas sus características y cualidades, siendo muy recomendado para niños y enfermos.

40. Una vez envasado convenientemente se conserva durante un periodo de tiempo que excede al año, no perdiendo ninguna de las propiedades que tiene fresco.

N O T A .-- La patente que se solicita y sobre la cual ha de recaer privilegio de invención, en España y por veinte años a favor de Don Juan Rasero y Tirado, de La Laguna (Tenerife), Bencomo, 5, es por "UN PROCEDIMIENTO PARA CRISTALIZAR EL PLATANO". Grupo 1ª clase 4ª del Nomenclátor técnico.

La presente memoria consta de dos hojas escritas máquina por una sola cara.

Madrid, treinta de agosto de mil novecientos treinta.

PASCUAL CIVANTO

P.F.
Pascual Civanto