

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

que se acompaña

a la solicitud de

una PATENTE DE INVENCION por veinte años en España

a favor de

D. LUIS OJEDA FERNANDEZ, domiciliado en ALGECIRAS (Cadiz) calle del General Castaños, n° 10

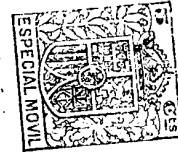
por

"UN NUEVO PROCEDIMIENTO PARA EL ENVASE Y CONSERVACION DE FRUTAS FRESCAS EN GENERAL Y ESPECIALMENTE LAS UVAS DE TODAS CLASES"

=====

El procedimiento hasta ahora empleado para el envase y conservación de la fruta fresca, especialmente para las uvas que, en grandes cantidades se exporta a distintos países de Europa y América, es el siguiente:

5 Aprovechando las propiedades aisladoras del serrin de corcho, obtenido por la molienda o la molturación del corcho, se introduce el fruto en un barril o caja de madera, mezclándolo cuidadosamente con dicho serrin, obteniéndose así su conservación en estado fresco durante algunos meses. Refiriéndonos principalmente a la uva de Almeria debemos hacer constar que, aun
10 cuando se han ensayado varios productos con el fin anteriormente expresado, el serrin de corcho, producto actualmente caro, no ha podido ser substituido por otro que proporcione iguales



15 resultados de conservación, viendose obligados los exportadores
a pagar excesivos precios a causa del alza constante de la pri-
mera materia, o sea el corcho.

20 Con lo expuesto queda suficientemente explicado el procedi-
miento actual para la conservación de frutas frescas, especial-
mente lo concerniente a la uva de Almeria, Loja, Alhaurin y
otras de tipo análogo.

25 Con el procedimiento objeto de la presente invencion se en-
cuenta el sustitutivo para el serrin de corcho, con lo cual se
abarata extraordinariamente la producción. Este procedimiento
se ha inventado porque examinando y analizando la espiga o ma-
30 zorca del maiz, se observa que está principalmente constituida
por una materia celulósica bastante pura que sirve de tabique
a las celdas o células que la estructuran, las cuales contie-
nen en su interior muy pocas materias incrustantes y si gran
cantidad de aire. De tales propiedades resulta un gran coefi-
35 ciente de aislamiento para la materia de dichas espigas o ma-
zorcas, como se comprueba con los experimentos conveniente. Las
espigas o mazorcas del maiz desprovistas del grano, es decir,
lo que constituye el despojo o residuo de la recolección del
maiz, hoy sin ninguna aplicación industrial, se someten al si-
guiente procedimiento de molienda o molturación.

40 Primeramente pasan las espigas o mazorcas por un triturador
especial de sierras circulares del que salen convertidas en
un granulado de dos centímetros de diámetro aproximadamente y
por medio de hélices y elevadores pasa este granulado a cerne-
dores que lo limpian de las impurezas. Seguidamente dicho gra-
nulado se distribuye entre las distintos molinos de que conste
la instalación, los cuales pueden ser de cualquier sistema
(muelas de piedra natural o artificial, molinos p rcutores, etc)



45 en los cuales se efectua la molienda del granulado obtenido en el triturador, resultando un serrin de la finura que se desee el cual estransportado por cualquier medio mecánico a los aparatos cernedores para limpiarlo de polvo y de estos a la sala de envase.

50 Por tal procedimiento de fabricación se transforma la espiga o mazorca del maiz en un serrin, que puede ser mas o menos fino, de color blanco y muy ligero que, por sus propiedades aisladoras reemplaza ventajosamente al serrin de corcho y a precio muy inferior al de éste, con gran beneficio de la agricultura por el valor que ha de obtener por un despojo hoy sin ninguno, 55 y de los exportadores de frutas.

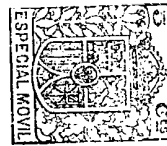
N O T A

En resumen: La patente recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

60 PRIMERA:- Un procedimiento de envase para la conservación de frutas frescas consistente en conservar estas entre serrin obtenido moliendo las mazorcas del maiz, unavez separada del grano.

65 SEGUNDA:- Un procedimiento de envase para la conservación de frutas frescas, segun reivindicacion primera, y muy especialmente para las uvas de Almeria y su provincia, consistente en conservarlas entre el serrin obtenido de la manera siguiente; Las espigas o mazorcas se hacen pasar por un triturador especial de sierras circulares, que las convierte en un granulado de dos centímetros de diámetro aproximadamente; de ahí pasan 70 a unos cernedores que los limpian de impurezas y, por ultimo, en molinos de cualquier sistema, se les convierte en serrin de la finura que se desee.

TERCERA:-



El serrin asi obtenido es de gran poder aislante debido a la gran cantidad de aire que contiene.

75

TERCERA:- Se reivindica, por último, como objeto sobre el cual ha de recaer la patente de invencion que se solicita por veinte años en España, por

"UN NUEVO PROCEDIMIENTO PARA EL ENVASE Y CONSERVACION DE FRUTAS FRESCAS EN GENERAL Y ESPECIALMENTE LAS UVAS DE TODAS CLASES"

80

Todo confoeme queda expuesto en la presente memoria que consta de cuatro hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid 13 Enero 1931

ALFONSO UNGR A

P. P.

A handwritten signature in dark ink, appearing to read "Alfonso Unga". The signature is written in a cursive style and is positioned below the typed name and initials.