

"UN NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE CONSERVAS DE FRUTAS AL NATURAL MERMELADAS Y COMBOTAS"

Don Daniel Faroll Mas, residente en Barcelona (España)
Paseo de Gracia 121, solicita patente de invención por
UN NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN DE MERMELADAS Y MERMELADAS
AL NATURAL MERMELADAS Y MERMELADAS? (grupo 1 clase 7)



Las conservas de frutas y mermeladas existentes en el mercado son preparadas por procedimientos suamente conocidos fundados todos en hacer hervir la fruta junto con una cantidad proporcional de azúcar ó cualquier otra substancia azucarada para confitarlas.

Este procedimiento de conserva da ó le fruto un sabor exageradamente dulce no siempre grado ó todos los paladares y presenta además el inconveniente de que el resto líquido de la fruta queda desvirtuado por el sabor dulce del líquido que la conserva.

En la presente patente de invención se describe un procedimiento para la fabricación de conservas de frutas al natural y en mermeladas endulzadas con azúcar de uvas blancas ó negras ó mosto concentrado y sin concentrar. Las frutas así preparadas no tienen un sabor tan exageradamente dulce como las preparadas con azúcar con lo que además conservan el sabor característico de la fruta y su composición es el punto favorable al aparato digestivo y por lo tanto su uso es muy sano.

El procedimiento para la fabricación de frutas al natural está basado en las siguientes operaciones. Se mondán las frutas, hirviendoles luego en agua á la temperatura conveniente, añadiendo un 20 % de mosto; una vez efectuada esta operación se deja enfriar, para ser luego debidamente azucarada y pasteurizada.

En la fabricación de mermeladas se sigue el siguiente ciclo de operaciones: se mondán las frutas que se desean confitar, se cuecen hirviendolas en agua tritandoles luego y adicionandoles mosto concentrado en proporción de un 40 %. La cocción debe durar el tiempo

necesario para que la fruta adquiera una consistencia pastosa ligeramente fluida. Se deja enfriar la pasta así obtenida para ser después envasada y pasteurizada.

30 La duración de la fruta así conservada es indefinida y la intervención del jugo de uvas en su composición las hace altamente recomendable en su uso para la salud.

M O D O

35 La patente de invención cuyo privilegio se solicita para España y Colonias deberá recaer en "Un nuevo procedimiento para la fabricación de conservas de frutas al natural, mermeladas y compotas" siendo lo que se declara como nuevo y de propia invención lo siguiente:

1.º "Un nuevo procedimiento para la fabricación de conservas de frutas al natural, mermeladas y compotas" caracterizado por el hecho de que se adiciona una cantidad proporcional de zumo de uvas ó mosto concentrado ó sin concentrar suprimiendo completamente azúcares y sus similares.

2.º " Un nuevo procedimiento para la fabricación de conservas de frutas al natural, mermeladas y compotas" tal como se ha descrito
Consta de 2 hojas mecanografiadas en una sola cara

45 Barcelona 31 Enero 1931

JUAN GARCÍA COCH

P. D.


