



MEMORIA DESCRIPTIVA

para una patente de invención por veinte años por "MEJORAS EN LOS PROCEDIMIENTOS PARA LA PRODUCCION DE LA ESENCIA DE LIMON Y DE OTRAS FRUTAS AGRIAS" (cuarto grupo, clase 33) a favor de Don Guido CUSMANO, del Laboratorio Químico del Centro Químico Militar, súbdito italiano, y Don Alexander Hutcheon BENNETT, químico, súbdito británico, residentes en Roma, Via Treviso, y en Messina (Italia), Via Giuseppe La Farina, respectivamente.

=====

En algunos procedimientos actualmente en uso para la producción de esencia de limón y sus similares, la esencia mezclada a los residuos procedentes de las raspaduras de corteza, es puesta en contacto con grandes cantidades de agua, con las que forma emulsiones
5 difícilmente separables. En este íntimo contacto, la esencia pierde gran parte de su valor, a causa de la disolución en el agua de los constituyentes importantes y por la absorción de las materias resinosas y colorantes, ya originariamente presentes en la corteza de los frutos, ya producidos en la mezcla de la esencia y el agua
10 por la oxidación u otras transformaciones químicas.

Después de numerosos experimentos desarrollados con gran cuidado, se ha venido a observar que mediante la agregación al agua de una cierta cantidad de sulfato sódico, de bicarbonato sódico o de una mezcla conveniente de estas sales, se obtiene una emulsión fá-
15 cilmente separable por centrifugación que permite un gran aumento de rapidez en la elaboración, y la continua circulación de un limitado volumen de agua. Se evita además, la pérdida por solución del



ácido cítrico y de otras sustancias valiosas contenidas en la esencia, impidiéndose la oxidación y otras transformaciones químicas, puesto que la solución salina se conserva bien durante largos periodos de tiempo, y por consiguiente, se obtiene una esencia de calidad que es muy superior a la conseguida con otros procedimientos conocidos que comprenden el empleo de agua sola.

La cantidad de las diversas sales agregadas al agua puede variar dentro de ciertos límites, pues, siempre se obtendrán las ventajas apuntadas, aunque exista una concentración "óptima" que produce en cada caso los mejores resultados.

Esta solicitud se acoge a los beneficios del artículo 115 de la vigente Ley de Propiedad Industrial por corresponder a la presentada en Italia bajo el nº 4709/1930 en fecha 2 de Junio 1930.

N O T A

Se declara de novedad y de propia invención la siguiente

R e i v i n d i c a c i ó n
=====

Mejoras en los procedimientos para la producción de esencia de limón y de otras frutas agrias, en las cuales se pone la esencia en contacto con grandes volúmenes de agua, con la que forma soluciones difícilmente separables, consistiendo dichas mejoras en el hecho de que, para facilitar dicha separación y aumentar el rendimiento de la producción, se agrega al agua sulfato sódico, bicarbonato sódico o bien una mezcla de dichas sales.

La patente cuyo privilegio de invención se solicita por veinte años para España y sus dominios deberá recaer por "MEJORAS EN LOS PROCEDIMIENTOS PARA LA PRODUCCION DE LA ESENCIA DE LIMON Y DE OTRAS FRUTAS AGRIAS" (cuarto grupo, clase 33) según se describe y reivindica en la presente memoria.

Madrid 23 de Febrero 1931.

pp: Guido CUSMANO, y Alexander Hutcheon
BENNETT.