

123072

123072

MEMORIA DESCRIPTIVA

Alejandro Bardina Gils



## P A T E N T E D E I N V E N C I Ó N

por 20 años a favor de

Don Alejandro Bardina Gils, residente en Barcelona en la calle de Viladomat nº 122 - 2º - 1ª

por

»UN PROCEDIMIENTO PARA LA DESINFECCIÓN, CONSERVACION Y PROTECCION DE FRUTAS, HUEVOS ETC, MEDIANTE UN EMBOLTORIO O BLINDAJE NEUTRO, ADHERENTE Y FLEXIBLE»

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

El antiguo problema de la preservación y conservación de la fruta fresca, huevos y otros alimentos fuera de las latas y otros envases analogos parece, al que suscribe, haber encontrado una solución en la aplicación de una película neutra adherente y flexible, que impide el contacto del objeto con el aire exterior y cierra por lo tanto el camino a los germenos patogenos y de fermentación.

Esta protección con la cual el que suscribe rodea el objeto que se trata de preservar es una verdadera película que la ciñe y lo blindo sin estar pegada a él como una cola o un barniz y puede quitarse facilmente cuando se desee, sea para utilizarlo, o por considerar terminada la finalidad de la preservación.



La composición del blindaje puede variar según el objeto que se desea proteger, si bien en general adoptamos una disolución especial de celuloide o de acetato de celulosa.

15- Los fines que se persiguen mediante el blindaje son varios; a saber:

1ª) Desinfectar de la superficie del objeto mediante la inmersión en la emulsión celulosica en la cual intervienen disolventes volátiles que son a la vez poderosos antisépticos.

2ª) Impedir la evaporación y por consiguiente la desecación y pérdida de sabor y aroma de la fruta y en general del objeto protegido.

3ª) Impedir la invasión del exterior al interior de germenos y patógenos o de corrupción.

4ª) Impedir la propagación de la unidad corrompida o averiada a las unidades circunstantes que a su vez están protegidas contra los agentes exteriores.

5ª) Para los huevos disminuye las probabilidades de rotura y permite utilizarlos aun estando rota la cáscara.

El procedimiento consiste en sumergir las piezas en una disolución de celuloide en disolventes inodoros una vez secos, como por ejemplo, la mezcla de acetona, alcohol-benzol, con adición de un plastificante para darle la elasticidad necesaria.

La pieza luego de sumergida se deposita sobre un soporte provisto de puntas para el secado que es casi inmediato.

Siendo el referido procedimiento al parecer del que suscribe de indiscutible utilidad para la higiene y para la economía, y resultándole además, por diligentes investigaciones practicadas la absoluta novedad del mismo.

#### NOTA

Se reivindica como objeto de esta patente de invención:

40- "Un procedimiento para la desinfección, conservación y protección de frutas, huevos etc, mediante un envoltorio o blindaje neutro, adherente y flexible".

Barcelona 18 de Mayo de 1931

*A. Bardina*