



MEMORIA DESCRIPTIVA
que se acompaña a la solicitud de una patente de
invención por veinte años en España
a favor de

Don Juan RASERO Tirado, de nacionalidad española
residente en La Laguna (Tenerife)

por:

"UN PROCEDIMIENTO PARA OBTENER HARINA DE LIMON", Clase 5ª.

5 La presente Memoria descriptiva, refiérese según su enunciado indica a un procedimiento para obtener harina de limón, de que se desea obtener la correspondiente patente de invención, al amparo del vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial.

10 El procedimiento de referencia tiene lugar del modo siguiente: Se lavan perfectamente los limones en agua caliente, a fin de quitarles la arenilla que puedan tener; se abren o parten en cuatro pedazos, para extraerles las pepitas; después se somete el producto a evaporación conveniente a fin de impregnar el líquido del limón a su cáscara, para lo que el fruto mencionado ha de estar en perfecto estado de madurez; inmediatamente después, pasa el producto a secaderos de aires calientes a la temperatura de 50º.

15 Hecho todo lo que precede se somete a trituración del conjunto, a fin de unificar el líquido a medio secar con su correspondiente cáscara, pasando nuevamente al secadero y después al molido perfecto, con lo que se consigue la harina de limón, que después es empaquetada y dispuesta para la

20

venta.

N O T A.

La patente de invención que se solicita por veinte años en España, recaerá sobre las particularidades características de las siguientes reivindicaciones:

25

1ª.- Procedimiento para obtener harina de limón, mediante el perfecto lavado de los limones en agua caliente para quitarles la arenilla que puedan tener; pártense en cuatro pedazos para extraer las pepitas, sométese el producto a evaporación para impregnar el líquido resultante a la cáscara del limón, para lo que el fruto mencionado debe encontrarse en perfecto estado de madurés.

30

2ª.- Procedimiento para obtener harina de limón, que además de las particularidades mencionadas en la reivindicación primera, el líquido obtenido e impregnado en su cáscara pasa a secaderos de aire caliente a la temperatura de cincuenta grados, pasando después a trituración del conjunto para la unificación del líquido a medio secar con su cáscara; mas tarde pasa nuevamente al secadero, y por último al molido perfecto, con lo que se consigue la harina de limón, de gusto exquisito.

35

40

3ª.- "UN PROCEDIMIENTO PARA OBTENER HARINA DE LIMON", Clase 5ª.

Todo conforme a lo descrito en la precedente Memoria que consta de dos hojas mecanografiadas por una sola cara, y a los fines que se han especificado anteriormente.

Madrid, 12 de Febrero de 1932.

Por autorización del interesado.

Madesto Polo
P. P. *Madesto Polo*

