

126970

MEMORIA DESCRIPTIVA

de una

PATENTE DE INVENCION

que solicita



la Srta. Maria Teresa Gomez Gereda Marzzano, de nacionalidad española residente en Madrid Carrera de San Francisco, 6, por "UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN COMPUESTO INOFENSIVO PARA LA CONSERVACION DE FRUTOS Y HUEVOS".

=====

Hasta el dia de hoy, no se ha encontrado nada verdaderamente eficaz para la conservacion de frutos. Se han hecho experiencias con distintas clases de frutas, pero especialmente con naranjas, por nuestro procedimiento, que elimina los peligros de toxicidad de los otros métodos empleados hasta el dia, y no tiene sabor ni olor despues de aplicado.

Nuestro procedimiento consiste en bañar las frutas y huevos, en un preparado constituido por:

- Alcohol de 60º.....80 gramos
- Colofonia.....15 gramos
- Acido quínico.....3 gramos
- Tanino.....2 gramos

10

15

Estos componentes se preparan triturando primeramente el Acido quínico, y luego la Colofonia, cuyas dos trituraciones se disuelven en el alcohol, y luego se añade el tanino, debiendose agitar antes de su aplicacion a las frutas y huevos, para evitar concentraciones.

En suma se reivindica:

20

1º.-Un procedimiento que consiste en aplicar a las frutas, tras el procedimiento de combinacion descrito, un baño compuesto de las siguientes materias: Alcohol de 60 º...80 gramos; Colofonia, 15 gramos; Acido quínico, 3 gramos y Tanino 2 gramos.

2º.-UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN COMPUESTO INOFENSIVO PARA LA CONSERVACION DE FRUTOS Y HUEVOS.

Segun se describe en esta Memoria que consta de 22 lineas

y que firmo en Madrid a once de Junio de 1932

M^a Teresa Gereda