



129325

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

una PATENTE DE INVENCION por veinte años en España

a favor de

Federico SEMPRINI, Ingeniero, residente en ATHENES (Grecia), Rue Scaramangas, 1

por

SISTEMA DE PREPARACION Y DE CONSERVACION DE LAS FRUTAS FRESCAS Y DE LOS PRODUCTOS AGRICOLAS EN GENERAL".

===== oOo =====

El sistema, según la presente invención, consiste en la creación de un ambiente de conservación en el cual cualquier probabilidad de alteración, debida a fermentaciones o a descomposiciones de las frutas, queda excluida de una manera absoluta.

5

Para este efecto es necesario que se proceda a la esterilización de los recipientes, del material de acondicionamiento o de confección y de las frutas mismas antes de la preparación final de las frutas a conservar.



10 Las frutas, para este fin, deben ser cogidas con un
cuidado especial y cada fruto debe estar provisto de un pe-
queño trozo de rabo que quedará unido al fruto al ser cogi-
do éste último. Estos frutos, colocados luego en un local
apropiado, deben ser sometidos rápidamente a la acción del
15 ozono o de aire ozonizado con el fin de provocar por este
tratamiento la destrucción de los parásitos o de los micro-
organismos en general que pululan sobre la superficie exte-
rior de los frutos o de los productos agrícolas.

 Después de la ozonización, el local es saturado de
20 ácido carbónico o de otros gases inertes.

 Se procede simultáneamente a la esterilización del
material destinado a la preparación de los frutos en los re-
cipientes especiales de conservación.

 Estos recipientes deben ser, de preferencia, de natura-
25 leza metálica para poder preservar su contenido de la luz.

 Después, los frutos, preparados según queda dicho, son
introducidos en recipientes especiales con glumelas de arroz
con el fin de que queden preservados de las alteraciones que
podrían ser, eventualmente, provocadas por los choques du-
30 rante los transportes.

 Las glumelas de arroz han sido escogidas como las me-
nos higroscópicas y difícilmente alterables.

 Las glumelas en cuestión son previamente esterilizadas
en una caldera o por ozonización.

35 Antes de introducir las en los recipientes de conser-
vación se regula exactamente su grado de humedad con el fin
de evitar un desequilibrio de ambiente debido a la eyección
o a la absorción de la humedad.



40 Los recipientes -que tambien serán previamente este-
rilizados-, después de haber introducido en los mismos las
glumelas y los frutos, serán cerrados por soldadura.

Después, por medio de dos tubos especiales que se apli-
carán sobre dos superficies opuestas de los vasos, se intro-
ducirá en estos últimos ácido carbónico puro u otros gases
45 inertes y, finalmente, las extremidades de dichos tubos son
tapadas por soldadura o por cualquier otro medio.

Una o varias de las superficies del recipiente son
delgadas y onduladas con el fin de permitir las contracciones
y las dilataciones eventuales de los gases contenidos en
50 los recipientes debidas a las variaciones de la presión ex-
terior y de la temperatura.

Preparados de esta forma, los recipientes son almacena-
dos en un local que tenga una temperatura de unos 15° C, o
sea, la temperatura ordinaria de los subsuelos de las casas,
55 sin necesidad de recurrir a los aparatos frigoríficos.

Como gas, se emplea preferentemente ácido carbónico;
no obstante, el empleo de otros gases inertes no está ex-
cluido.

N O T A.

En resumen: La PATENTE DE INVENCION recaerá sobre las rei-
vindicaciones siguientes:
60

1.- Sistema de preparación y de conservación de las
frutas frescas y de los productos agrícolas en general, ca-
racterizado por la utilización de ácido carbónico o de otros
gases inertes para su conservación.



65 2.- Sistema, según la reivindicación 1, caracterizado por la utilización de glumelas de arroz y de los cereales en general, incluso sus salvados o afrechos, como material de acondicionamiento.

70 3.- Sistema, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado por la utilización del ozono o del aire ozonizado para la exterminación de los microorganismos y de los parásitos que se hallan sobre las superficies exteriores de los frutos o de los productos agrícolas en general.

75 4.- Sistema, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado por la utilización de recipientes provistos de uno o varios pequeños tubos y de agujeros que sirven para extraer o expulsar de los mismos el aire atmosférico y, por otra parte, para introducir en los mismos el ácido carbónico u otros gases inertes.

80 5.- Sistema, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado por la utilización de recipientes con una o varias superficies onduladas propias para prevenir las variaciones de la presión interior provocadas por las variaciones de la presión y de la temperatura exteriores.

85 6.- Sistema, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado por la introducción y la conservación en los recipientes que contienen los frutos frescos y los productos agrícolas en general del ácido carbónico u de otros gases inertes, bajo una presión igual, interior o superior
90 a la del aire atmosférico.



7.- Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer la PATENTE DE INVENCION que se solicita por veinte años en España:

95

” SISTEMA DE PREPARACION Y DE CONSERVACION DE LAS FRUTAS FRESCAS Y DE LOS PRODUCTOS AGRICOLAS EN GENERAL”.

Todo conforme queda expresado en la presente Memoria que consta de cinco hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid 14 de ENERO de 1933.

ALFONSO UNGRÍA

P. P.

Miguel (Miguel)